

Tema: Instrucciones (Receta)
N° de Audio: 5
Año: 2000
Informantes: JB3M
Tipo Textual: Instructivo
Duración: 1:34

E: para desarrollar la medialuna que e(s) una de las especialidade(s) que más hacemos en la panadería / em: por ejemplo para: diez kilos de harina utilizamos unos QUINce huevos dos kilos y medio de azúcar / u:nos doscientos gramos de margari:na / de levadu:ra depende: la temperatu:ra y depende de: para cuando la: queramo:s e: [se corta la grabación] /// se amasan todos los ingredie:ntes / más o menos unos o:cho o diez minutos de tiempo se saca la masa se deja descansar un: / CI:Nco: o DIE:Z minu:tos / y: aparte se va preparando: DOS kilos de margari:na e: vegeta:l: o: / la: común digamos la estándar que se usa / para (ha)cer el empaste / la: se coloca la margarina dentro de esa masa y se le dan dos o tres vueltas simples que: no se lo puedo explicar porque: es algo manual: / luego se: empiezan a cortar las medialunas se ARman: / y se van poniendo en: / en las latas / después de: una ho:ra dos ho:ras o para el otro día depende de la levadura que le agregamos en un principio se pueden cocina:r / y recién salir a la venta / e:m: Eso con respecto a la medialuna / ahí terminaría el proceso de: amasado y cocción / en la parte de: ve:nta las chicas la:s pintan y las terminan de preparar / para: su: correspondiente: venta ///

