

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

María de la Oliva Carpio Malia

Muestra gratuita

IDEASPROPIAS
editorial

IDEASPROPIAS

editorial

▶ Compra este libro



Muestra gratuita

Elaboración de platos combinados
y aperitivos

Muestra Gratuita

Muestra gratuita

Elaboración de platos combinados
y aperitivos

Nociones básicas de preparación
y control de la calidad

Muestra gratuita

Autora

María de la Oliva Carpio Malia (Cádiz, 1980) es diplomada técnica en Cocina y Gastronomía, y técnica superior en Dirección de Cocina. Cuenta también con el certificado de Formador de Formadores.

Ha trabajado en varios restaurantes de Andalucía y Castellón, en los que ha ejercido de ayudante de cocina, jefa de partida y chef. Además, tiene una amplia experiencia laboral en la docencia.

Trabajó durante seis años como docente en la Escuela de Hostelería Las Vides, en Jerez de la Frontera, y ha impartido cursos de Formación Profesional Ocupacional y de Formación Profesional para el Empleo.

Ficha de catalogación bibliográfica

**Elaboración de platos combinados y aperitivos.
Nociones básicas de preparación y control
de la calidad**

**1.ª edición
Ideaspropias Editorial, Vigo, 2014**

**ISBN: 978-84-9839-509-9
Formato: 17 x 24 cm • Páginas: 176**

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS. NOCIONES
BÁSICAS DE PREPARACIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD.

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

DERECHOS RESERVADOS 2014, respecto a la primera edición en español, por

© Ideaspropias Editorial.

ISBN: 978-84-9839-509-9

Depósito legal: VG 823-2014

Autora: María de la Oliva Carpio Malia

Impreso en España - Printed in Spain

Ideaspropias Editorial ha incorporado en la elaboración de este material didáctico citas y referencias de obras divulgadas y ha cumplido todos los requisitos establecidos por la Ley de Propiedad Intelectual. Por los posibles errores y omisiones, se excusa previamente y está dispuesta a introducir las correcciones pertinentes en próximas ediciones y reimpressiones.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	9
1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	11
1.1. Definición y clasificación	13
1.1.1. Plato combinado	13
1.1.2. Aperitivo	15
1.1.3. Canapé	16
1.1.4. Bocadillo, pepito o montadito	20
1.1.5. Sándwich	22
1.1.6. Pincho	22
1.1.7. Tapas	24
1.1.8. El aperitivo internacional	25
1.2. Tipos y técnicas básicas	26
1.3. Batería y utillaje	43
1.4. Nuevas tendencias culinarias	52
1.5. Decoraciones básicas	57
1.5.1. Reglas básicas de presentación	57
1.5.2. Los sentidos	58
1.5.3. El color	59
1.5.4. La forma	60
1.5.5. Aplicación de decoraciones básicas	63
1.5.6. El bufé	64
1.6. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación	66
1.6.1. Composiciones	69
1.6.2. Fichas técnicas	72
1.6.3. Los costes en cocina	73
1.6.4. Elaboración y presentación. Recetas	76
1.6.5. Presentación de la oferta gastronómica	90
1.7. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación	92
1.7.1. Regeneración	93
1.7.2. Conservación	97
1.7.3. Maquinaria de regeneración y conservación	109
CONCLUSIONES	113
AUTOEVALUACIÓN	115
SOLUCIONES	117

2. Participación en la mejora de la calidad	119
2.1. Aseguramiento de la calidad	120
2.1.1. Sistemas de aseguramiento de la calidad	121
2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos	133
2.2.1. Normativa higiénico-sanitaria	134
2.2.2. Controles en la recepción y almacenamiento	135
2.2.3. Prácticas correctas para la manipulación de las materias primas	139
2.2.4. Actividades de prevención	144
2.2.5. Enfermedades de transmisión alimentaria	146
2.2.6. Características del establecimiento para evitar resultados defectuosos	148
2.2.7. Prevención de riesgos laborales	149
CONCLUSIONES	151
AUTOEVALUACIÓN	153
SOLUCIONES	155
PREGUNTAS FRECUENTES	157
GLOSARIO	161
EXAMEN	165
BIBLIOGRAFÍA	169
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS	173

INTRODUCCIÓN

En este manual se presentan una serie de técnicas para la elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos. La evolución en los acabados y presentaciones de los platos combinados y aperitivos se debe, en gran medida, a la evolución que el ser humano ha experimentado en el mundo laboral, y debe hacerse una especial mención de la incorporación de la mujer al mismo. El ritmo de vida tan acelerado y los horarios de trabajo tan ajustados no dejan tiempo físico en el hogar y hacen que las personas coman fuera de sus casas, con tiempo limitado, para luego volver a incorporarse a la jornada laboral.

También hay que tener en cuenta que la profesión de restauración, después de muchos años de investigación, cuidado, producción, estudios y profesionalidad, ha llegado a conseguir grandes logros y reconocimientos a todos los niveles.

A lo largo del manual se conocerán las técnicas y últimas tendencias en restauración, así como el uso correcto de la batería, maquinaria y utillaje, las técnicas culinarias, los diferentes tipos de vajillas y el manejo adecuado de la materia prima.

Además, se prestará una atención especial a la calidad en restauración, de forma que se garantice la inocuidad de los alimentos y se preserve la salud de los consumidores.

Muestra gratuita

Elaboración de platos combinados y aperitivos

1 Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

Objetivos

- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

Contenidos

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos
 - 1.1. Definición y clasificación
 - 1.1.1. Plato combinado
 - 1.1.2. Aperitivo
 - 1.1.3. Canapé
 - 1.1.4. Bocadillo, pepito o montadito
 - 1.1.5. Sándwich
 - 1.1.6. Pincho
 - 1.1.7. Tapas
 - 1.1.8. El aperitivo internacional
 - 1.2. Tipos y técnicas básicas
 - 1.3. Batería y utillaje
 - 1.4. Nuevas tendencias culinarias
 - 1.5. Decoraciones básicas
 - 1.5.1. Reglas básicas de presentación
 - 1.5.2. Los sentidos

- 1.5.3. El color
- 1.5.4. La forma
- 1.5.5. Aplicación de decoraciones básicas
- 1.5.6. El bufé
- 1.6. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
 - 1.6.1. Composiciones
 - 1.6.2. Fichas técnicas
 - 1.6.3. Los costes en cocina
 - 1.6.4. Elaboración y presentación. Recetas
 - 1.6.5. Presentación de la oferta gastronómica
- 1.7. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
 - 1.7.1. Regeneración
 - 1.7.2. Conservación
 - 1.7.3. Maquinaria de regeneración y conservación

Muestra gratuita

1.1. Definición y clasificación

En este epígrafe se estudiarán los requerimientos a tener en cuenta a la hora de poder elaborar platos combinados y aperitivos, tales como los ingredientes o materias primas, técnicas culinarias adecuadas para este tipo de oferta gastronómica, así como la identificación de los útiles y la correcta manipulación de los géneros.

La clasificación de este tipo de elaboraciones se conforma de platos combinados, aperitivos, canapés, bocadillos, pepitos y montaditos, sándwiches, pinchos, tapas y aperitivos internacionales.

1.1.1. Plato combinado

Un **plato combinado** es la composición de varios alimentos, elaborados a su vez con diferentes técnicas culinarias para cada materia prima. Tiene la ventaja de que conforma una comida completa, equilibrada y que generalmente está asociada a un menú económico y de bajo coste.

Se presenta en un único plato, generalmente de tamaño amplio y de forma ovalada, compuesto por una variedad de materias primas que suelen incluir proteínas, vegetales, hidratos, etc. Es decir, constituye un menú simple, pero uniendo en la misma bandeja un primer y un segundo plato.

Normalmente se compone de alimentos frescos como ensaladas, fritos, asados y planchas, debido a la rapidez de cocinado y a su bajo coste económico. Esto ofrece una clara ventaja a los restauradores: el integrar los diferentes alimentos en un mismo plato, con las cantidades justas para cada comensal, unido a su rápido servicio, permite doblar las mesas (la cantidad de clientes) del establecimiento y da una evidente notoriedad (bastante importante en el sector de la restauración) a este tipo de servicio y, por ende, al plato combinado.

Es habitual encontrarse con una combinación de ingredientes que resultan llamativos a la vista, ya que la presentación debe ser colorida y armoniosa. Estas ofertas gastronómicas son fáciles de localizar en las cafeterías, bares y restaurantes, con una variedad de menús económicos, y también en zonas turísticas y de ocio familiar. Estos locales exponen las fotografías de su variedad de platos combinados, para llegar así a un mayor número de clientes potenciales.

Los ingredientes o géneros que normalmente se incluyen en un plato combinado y que conforman el menú de almuerzo o de cena suelen ser guarniciones a base de ensaladas, patatas, arroces, menestras de verduras, etc.; carnes,

pescados y pastas como ingredientes principales, etc.; y huevos, croquetas, rebozados, pescados fritos, salchichas, beicon, etc.

Importante

Es fundamental tener en cuenta la correcta disposición y combinación entre los diferentes ingredientes: deben ser compatibles tanto en sabor como nutricionalmente, de forma que aporten al organismo las cantidades de proteínas, fibras, vitaminas e hidratos necesarios.

Los establecimientos que ofrecen esta oferta gastronómica tienen un marcado patrón de menús que se han convertido en clásicos habituales. Existe una variedad de elaboraciones que forman parte de los platos combinados, de forma que se puede hacer la siguiente **clasificación**:

Pepito	Hamburguesa de queso	Perrito caliente
Plato combinado en el que el pan es el ingrediente principal; se trata de un bocadillo acompañado normalmente de filete, lechuga, tomate y guarnición de patatas	Pan de forma esférica cortado en dos y relleno de carne picada aplanada en forma de filete, cebolla, lechuga, tomate, guarnición de patatas y, como su nombre indica, queso (<i>cheeseburger</i> en inglés)	Compuesto de un pan alargado y abierto relleno de salchicha de Frankfurt y acompañado de patatas fritas
		
Plato combinado clásico	Sándwich	
Incluye tortillas, ensaladas, carnes, pescados, frituras, verduras, fiambres, ahumados, arroces, pastas, patatas, etc.	Pan tostado relleno de carne, embutido, ahumados, vegetales, etc. y con guarnición de patatas o ensalada	
		

A continuación se describirán brevemente algunos de los platos combinados que se pueden encontrar en otros países.

En EE. UU. existe un plato muy similar a los servidos en España, el *blue-plate special*, ofrecido en los típicos *dinners* americanos y compuesto de carne o pescado, patatas y verduras.

Otro similar al plato combinado es el conocido *bento* japonés. A diferencia de los anteriores preparados, la comida va en una bandeja de plástico o caja de madera. Este plato se hizo popular en Japón debido a su fácil preparación y su cómodo transporte.

El bento tiene como ingrediente principal el arroz, habitualmente acompañado de *sushi*, frituras de pescado, carne y alguna tortilla enrollada. En casos especiales, incluye legumbres maceradas y alguna fruta. En la presentación del plato, la cultura japonesa mima y cuida hasta el último detalle, incluyendo representaciones de personajes de dibujos, animales, objetos, etc.



1.1.2. Aperitivo

El **aperitivo** es un tipo de comida y bebida de carácter ligero que se ofrece en determinados eventos (celebraciones o reuniones) y puede preceder al almuerzo o cena posterior.

Del gran conjunto de alimentos que engloban a los aperitivos, solo algunos son particularmente recomendables para el sistema digestivo con el fin de abrir el apetito. Los orígenes se remontan al siglo XVII, cuando un aperitivo se utilizaba para «abrir o limpiar las vías digestivas». De ahí que la palabra del latín *aperitivus* se haya transformado hoy en el conocido aperitivo.

Esta palabra puede hacer referencia tanto a la bebida alcohólica de sabor amargo o dulce que se toma antes de una comida principal, almuerzo o cena, como a una comida ligera que acompaña a dicha bebida de aperitivo. En cualquier caso son complementarios: no se concibe el uno sin el otro y sirven para estimular el apetito.

Algunos ejemplos de aperitivos son los vinos de Jerez, licores de hierbas o ver-mú, acompañados de encurtidos, frutos secos, *snacks*, etc.

Los aperitivos se pueden elaborar tanto fríos como calientes y sus presentaciones son el resultado de una infinita creatividad, por lo que son muy interesantes para el profesional de la restauración a la hora de demostrar sus cualidades.

Los alimentos en el aperitivo se clasifican en alimentos aptos y alimentos no aptos. Los alimentos aptos son las aceitunas, encurtidos, vegetales fermentados, bebidas espirituosas, bebidas como la tónica, ver-mú y mostos. Todos ellos preparan el sistema digestivo gracias a la secreción de jugos gástricos.

Los alimentos no aptos son aquellos que por su gran contenido en colesterol, grasas y almidón, restan apetito para la comida posterior y aportan demasiadas calorías en una ración muy pequeña. Entre ellos destacan los embutidos, los quesos y los fritos. Debido a que en la actualidad se ha extendido una oferta gastronómica ilimitada variada a la hora de usar ingredientes para los aperitivos, se hace una distinción entre tipos de aperitivos no tradicionales.

Llegar al comensal a través del aperitivo es un reflejo de la calidad que se puede servir en el establecimiento, a partir del buen uso de la materia prima en sus composiciones gastronómicas.

1.1.3. Canapé

El **canapé** es un aperitivo compuesto originalmente de una rebanada de pan (diferentes tipos de panes como el de molde, *baguette*, hogaza, chapata, integral, etc.), de grosor y de forma geométrica (redonda, triangular, rectangular, etc.) y guarnecida con unas elaboraciones de diversos sabores y decorados atractivos.

Resulta una elaboración atractiva a la hora de celebrar un evento, pues es fácil de preparar y ligero. Este tipo de elaboraciones se distinguen en dos aspectos fundamentales.

En primer lugar según los ingredientes que lo componen, por ejemplo con base de pan, snack, tostadas, galletas, etc. y acompañados de patés, ahumados, quesos, carnes, pescados, encurtidos, salsas, etc. En segundo lugar, según su proceso de elaboración, pudiendo ser fríos o calientes.

Importante

Lo más importante de un canapé es el tamaño que tiene. Debe ser una mínima cantidad para facilitar su ingestión en un solo bocado.

Los canapés suelen ser convencionales en las celebraciones, fiestas o reuniones, siempre antes de una comida principal. Se sirven emplatados en bandejas, dispuestos en diversas posiciones, al estilo bufé, en platos de pizarra, en vajillas de diseño, decorados con distintos elementos e incluso con otros ingredientes como hojas de lechuga, hierbas aromáticas, flores, etc.



El canapé frío tiene, en los bocaditos en pan de molde, una de sus presentaciones más características. Se les da forma, ya sea geométrica o simulando alguna figura, y se les quita la corteza para transmitir una mayor limpieza en la elaboración y cuidado en la presentación. Pueden servirse tostados o frescos, untados en su base con alguna salsa, mantequilla, queso, etc. Variarán también en función de la región y su tradición gastronómica.

El canapé caliente se sirve igual que el frío, es decir, con la misma estructura, usando como base el pan de molde, la galleta, la tartaleta, etc. También comparte la misma cantidad de producto para un solo bocado. Se rellena con farsas calientes y el momento de su servicio es justo tras los canapés fríos. Destacan entre estos canapés los volovanes, tanto fríos como calientes, y los saladitos.

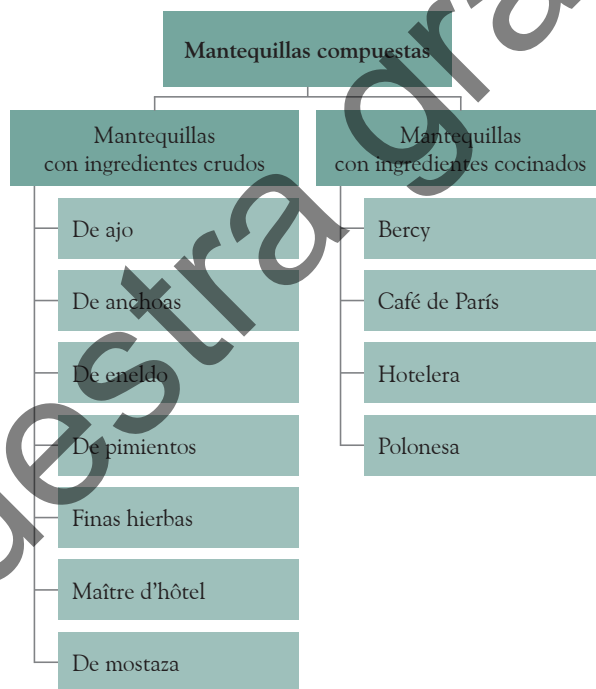
El volován, cuyo término procede del francés *vol-au-vent*, es una masa hojaldrada de pequeño tamaño rellena de farsas compuestas por ensaladillas, pollo

con bechamel, gambas, huevo duro, atún y un largo etcétera de ingredientes. Este tipo de elaboración puede servirse fría o caliente.



Conviene puntualizar que también son muy utilizadas las galletitas o *crackers* como bases de canapé, incluyendo múltiples combinaciones de sabores y texturas.

La base principal del canapé tradicional es la mantequilla compuesta, común entre todos los tipos de canapés fríos, por lo que merece una mención especial.



Esta mantequilla debe atemperarse hasta dejarla en pomada. Seguidamente se añaden los ingredientes deseados y se trituran con ayuda de una batidora o similar. Una vez realizada esta mezcla, se debe tamizar por un colador de malla fina para eliminar los posibles grumos y homogeneizar la mantequilla.

Se distinguen dos tipos de mantequillas compuestas: las elaboradas con ingredientes crudos y las elaboradas con ingredientes ya cocinados.

Este tipo de mantequillas, además de emplearse para los distintos aperitivos, se utilizan también según su temperatura para unas materias primas u otras. Se pueden clasificar en mantequillas frías y calientes, acompañando las primeras a carnes y pescados asados e interviniendo las segundas en el acabado de ciertas salsas.

Mantequillas elaboradas con ingredientes crudos	
De ajo	1 kg de mantequilla, 200 g de ajo triturado, zumo de limón y pimienta
De anchoas	1 kg de mantequilla, 300 g de anchoa y zumo de limón, empleada para salsas y canapés
De eneldo	1 kg de mantequilla, 100 g de eneldo y zumo de limón
De pimientos	1 kg de mantequilla, 300 g de pimentón y 100 g de pimiento rojo picado en <i>brunoise</i>
<i>Maître d'hôtel</i>	1 kg de mantequilla, 200 g de perejil picado, medio diente de ajo o chalotas y pimienta blanca, especial para parrilla
De mostaza	1 kg de mantequilla, 150 g de mostaza de Dijon y zumo de limón
De finas hierbas	1 kg de mantequilla, 100 g de romero, tomillo y albahaca
Mantequillas elaboradas con ingredientes cocinados	
Bercy	200 g de mantequilla, 200 g de vino blanco, 500 g de médula de vacuno, perejil, 8 g de sal, medio limón, pimienta negra y 10 g de chalota picada. Para elaborarla, en primer lugar se hace una reducción de vino blanco y chalota picada finamente. Se deja enfriar y se añade a la mantequilla en pomada. A continuación se hierve agua con sal y se escaldan los huesos de <i>ossobuco</i> durante diez minutos. Se retiran y se extrae la médula, para dar paso al secado y troceado. En segundo lugar se añaden el vino reducido, el perejil picado finamente, la sal, la pimienta y el zumo de limón, todo bien mezclado. Se puede usar en el momento o envolver en papel <i>film</i> y reservar en el refrigerador
Café de París	1 kg de mantequilla, 100 g de perejil picado, 20 g de estragón, 5 g de cilantro, 5 g de albahaca, 3 g de romero, 50 g de chalota, 5 g de ajo, 10 g de raíz picante, 30 g de anchoas, 100 g de mostaza, 15 g de sal, pimienta cayena, zumo de limón y 100 ml de coñac. Para su elaboración, se mezclan todos los ingredientes con la mantequilla en pomada. Es usada especialmente para carnes a la parrilla
Hotelera	1 kg de mantequilla, zumo de limón, 100 g de perejil y 200 gr de Duxelle (salsa elaborada a base de chalotas y champiñones salteados en sartén con mantequilla fundida). Para su elaboración, se prepara la salsa Duxelle y se mezclan todos los ingredientes. Es una mantequilla especial para pescados
Polonesa	1 kg de mantequilla, 200 g de miga de pan, 5 huevos duros picados en <i>brunoise</i> y 100 g de perejil picado. Para su elaboración, se funde la mantequilla en la sartén con la miga de pan hasta dorar. Se agregan el perejil y el huevo picado y se homogeneiza la mezcla. Es empleada como acompañamiento de pastas y verduras

1.1.4. Bocadillo, pepito o montadito

El **bocadillo, pepito o montadito** se compone de una pieza de pan dividida en dos mitades, entre las que se añaden los rellenos compuestos de varias materias primas. Es elaborado con diferentes técnicas culinarias para su consumo en frío o en caliente.

El bocadillo ha evolucionado hasta convertirse en una elaboración estrella gracias a grandes maestros cocineros como Ferran Adrià, Juan María Arzak, Pedro Subijana, etc. Sin embargo, se sigue considerando un producto muy asequible por su bajo coste económico, por lo que es una ventaja a la hora de mostrar ingredientes de gran nivel culinario que en otros tipos de platos o presentaciones en los conocidos gastrobares (bar de tapas, pinchos o canapés de cocina creativa).

Los bocadillos pueden clasificarse según la temperatura de servicio.

Tipos	Bocadillos / Pepitos / Montaditos
Fríos	Vegetales: tomates, verduras, lechugas, salsas, huevos, etc.
	Fiambres: jamón, salchichón, jamón cocido, etc.
	Carnes: ternera, pollo, cerdo, pavo, etc.
	Pescados y mariscos: sardinas, atún, calamares, caballa, etc.
	Patés: finas hierbas, ibérico, crema de quesos, salmón, etc.
	Mixtos: mezcla de todos los ingredientes previos
Calientes	Calentados mediante maquinaria (salamandra, horno, etc.) una vez rellenos, como el bocadillo de jamón y queso
	Con el relleno ya calentado: lomo de cerdo, serranito, huevo a la plancha, tortilla, ternera, pescado rebozado, calamares fritos, etc.

Hay que hacer una mención especial al bocadillo, por ser una preparación muy exitosa y constituir uno de los alimentos más significativos debido al ritmo de vida actual tan frenético. Puede reemplazar a las comidas tradicionales debido a su alto contenido nutricional. Es por ello que en el resto del mundo es una de las elaboraciones más demandadas. A continuación, se enumeran algunos de los bocadillos internacionales más populares.

El kebab (turco), *shawarma* (árabe) o *gyros* (griego) consiste en carne asada de cordero o pollo cortada en tiras, especiada y aderezada con diversas verduras y salsa picante o de yogur. Va colocado en pan de pita o torta de maíz.



La cemitita poblana o torta (original de México) se compone de dos bocadillos de elaboración y estructuración similar. Se diferencian en el relleno, según la región del país de donde provengan. Los dos utilizan un tipo de pan salado e introducen ingredientes de todo tipo como milanesas, pollo, cerdo, salchichas, chorizo, mariscos, chiles, papas fritas, frijoles, etc. Todo ello aderezado con mayonesas, mostazas, guacamoles, etc.

El *broodje* (original de Holanda), con base de baguette, usa diferentes rellenos de hierbas, embutidos, verduras y salsas.

La baguette (original de Francia) tiene una estructura parecida al bocadillo español, pero con pan crujiente y esponjoso relleno generalmente de quesos, carnes frías o patés.

El *panini* (original de Italia) está elaborado con pan de chapata y relleno de carnes y quesos.

El *bagel* (original de EE.UU.), aunque de origen judío, este apetitoso rosco de harina de trigo se popularizó en América del Norte. Por norma se suele comer partido a la mitad y untado con mantequilla, aunque en la actualidad contiene rellenos muy dispares: cremas de queso o patés, ahumados, vegetales, jamón, huevos, etc. El pan también ha ido en evolución y se incluyen semillas de distintos tipos o con sabores de ajo y cebolla. Es especialmente empleado como desayuno.



El *yakisoba* (original de Japón) es un bocadillo relleno de fideos fritos, verduras y salsa. Se utiliza un tipo de pan dulce y tierno que no tiene corteza.

1.1.5. Sándwich

El **sándwich** es un producto típico anglosajón, también conocido en Hispanoamérica como emparedado. Está compuesto por dos rebanadas de pan de molde, siendo clásico el pan blanco aunque se pueden emplear otras variedades, entre las que se introduce una gran diversidad de verduras, huevos, quesos, embutidos, carnes, pescados, patés, etc. Van condimentados y guarnecidos, en algunos casos, con salsas.

En el emplatado de los sándwiches se juega con las formas geométricas: se cortan en triángulos, rectángulos o se presentan enrollados.

Al igual que los bocadillos, estos se distinguen entre fríos y calientes. Los fríos pueden ser vegetales, de embutido, cremas o patés y mixtos. Los calientes son de dos tipos: los calentados a la plancha con el relleno incluido, como el clásico mixto de jamón y queso, o los que contienen el relleno ya calentado, como los de tortilla.

Una de las elaboraciones de sándwich más popular es el *club sandwich* o *clubhouse sandwich*. De origen neoyorquino y reconocido en todo el mundo, combina carne de pavo, queso, lechuga, tomate, panceta y mayonesa. Todo ello se coloca entre tres rebanadas de pan, que forman un doble piso, y se presenta cortado en cuatro partes.

1.1.6. Pincho

El **pincho** (en euskera *pintxo*) es denominado así por el uso de un palillo para la sujeción de la comida en el pan. Según la región, los pinchos se dan junto con la bebida o se piden por separado.



Hay pinchos fríos o calientes. Los fríos se suelen disponer sobre la barra del bar para que el cliente los coja a su antojo o los pida al camarero mientras que, los calientes, se preparan en el momento. Existen infinidad de variedades gracias a la mezcla de multitud de ingredientes y sabores.

Es habitual acompañar este aperitivo con vino, mosto o cerveza e ir reservando los distintos palillos que lo atraviesan para su posterior conteo. Aunque no sucede en todos los establecimientos, muchos siguen la tradición de llevar la cuenta de la consumición según la cantidad de palillos (los cuales pueden variar en tamaño y color según el precio) y el resto suele cobrarse en función de lo que el comensal dice que ha consumido.

Cada vez evoluciona más la elaboración y presentación del pincho, ya que muchos jóvenes cocineros se encuentran en constante innovación y experimentación de nuevas recetas. La unión entre la cocina creativa y los pinchos tradicionales es un hecho muy presente.

Tipos de pinchos			
Bases	Salsas	Básicos	Variantes
Encurtidos	Vinagretas de verdura	Aceitunas y banderillas	Alcaparras, pepinillos, zanahorias, coliflores, etc.
Embutidos	Picantes	Jamón serrano y chorizo	Cecina, butifarra, mortadela siciliana, etc.
Fritos	Tomate	Croquetas y calamares	Tempura, pimientos, fritos, patatas fritas, etc.
Carnes	Barbacoa, tomate, quesos, etc.	Albóndigas, guisos, plancha	Solomillos, filetes de lomo, callos, riñones, etc.
Huevos duros	Mayonesas	Rellenos	Tomate, queso, melva, pimiento morrón, etc.
Masas	Tomate, carne, atún, etc.	Empanada, pan «preñado», etc.	Pizza, masa quebrada, buñuelos, etc.
Pescados	Escabeche, alioli, tártara, etc.	Boquerón en vinagre	Turbante de lubina, salmón ahumado, etc.
Revueltos y tortillas		Tortilla de patata	Revuelto de ajetes, setas, ahumados, etc.
Hojaldres	Según el relleno	Volován relleno	Hojaldre de setas, de rabo de toro, etc.
Frutas y verduras	Zumos, purés de fruta, etc.	Melón con jamón, piquillo con brandada	Macedonia, berenjena, espárragos, etc.
Bollería		Media luna rellena de jamón y queso	Relleno de anchoas, cocido, dulce, etc.

1.1.7. Tapas

Según el *DRAE (Diccionario de la Real Academia Española)*, la **tapa** es cualquier «pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida».

Las tapas son muy similares al pincho pero se elaboran con técnicas culinarias distintas y se presentan en raciones un poco mayores.

Se cuenta que Alfonso X el Sabio recibía muchas visitas y siempre sacaba su mejor vino, ya que era común en ese tipo de reuniones. Eso lo llevaba a tener dolores de estómago o a que el vino se le subiese demasiado rápido a la cabeza, así que su médico le recomendó comer algo entre copa y copa. Al ver que le sentaba bien, ordenó que se sirviese siempre algo de comer junto con el vino en todos los mesones castellanos.

Por otro lado, está la historia de Alfonso XIII, quien en mitad de una visita a Cádiz, en la taberna Ventorrillo el Chato, aún existente, pidió una copa de Jerez. Debido al levante que entraba por la puerta y para que el vino no se llenase de arena, el camarero tuvo la idea de colocar una loncha de jamón sobre la copa a modo de «tapa». Esto gustó tanto que hizo que el rey y los miembros de la Corte quisieran tomar sus copas con «tapa».

Al igual que muchos de los aperitivos nombrados anteriormente, la tapa ha ido en constante evolución y con el tiempo se ha diversificado, desde los clásicos frutos secos hasta las nuevas generaciones de gastronomía creativa. Las tapas son una parte importante de la cultura gastronómica española y se puede decir que se han convertido casi en la «identidad» personal.

Es tal la repercusión que ha generado la tapa con el paso de los años, que en España se ha convertido en costumbre el acto de salir de tapas o ir de tapas y se ha señalado el 29 de septiembre como el Día Mundial de la Tapa.

Este fenómeno es ya una «obligación» tanto para los turistas como para los españoles. Es el sinónimo de socializar, de descubrir nuevos sabores a la vez que se conocen establecimientos y locales. Son muchas las personas que con ir de tapas ya comen o cenan, algo que se nota económicamente frente a una comida o una cena en un restaurante con un menú tradicional.

Las tapas pueden ser frías o calientes y es frecuente servir las gratuitamente junto con la bebida. Existen establecimientos dedicados exclusivamente a servir tapas y cada vez son más los especializados gastrobares. Debido a esto, la cantidad de tipos de tapas es innumerable. El uso de ingredientes y combinaciones no tiene límite, aunque siempre habrá una serie de clásicos que se podrán encontrar en casi todos los bares: las patatas bravas, el jamón serrano, la ensaladilla rusa, etc.

1.1.8. El aperitivo internacional

La tradición en cuanto a aperitivos es diferente en función del país.

<i>Antipasti</i>	Entrantes previos a la comida en Italia, lo que en España se conoce como entremés
<i>Apéritif</i>	Así se conoce el aperitivo en Francia; se define también con este término en otros países europeos
<i>Boca</i>	Aperitivo en Hispanoamérica que se sirve acompañado de una bebida alcohólica
<i>Botana</i>	En México es un tipo especial de aperitivos (generalmente elaborados con masa de maíz, similar a algunos snacks)
<i>Entremés o entrante</i>	Aperitivo en España previo al primer plato en un menú de carta
<i>Imbiss</i>	En Alemania, el concepto de aperitivo equivale a lo que en España se conoce como un perrito caliente o una hamburguesa comprada en la calle a modo de comida rápida
<i>Mezze</i>	Aperitivo típico en la península Balcánica elaborado con ingredientes similares a la dieta mediterránea
<i>Picada</i>	Aperitivo argentino servido en pequeñas cantidades de ingredientes
<i>Picoteo</i>	Canapé elaborado a base de queso, jamón, crackers, frutos secos, salsas, etc. Es un aperitivo típico de Chile y puede ir servido junto con una bebida alcohólica como la cerveza
<i>Smörgåsbord</i>	Especie de bufé elaborado con platos típicos suecos y dispuesto a modo de aperitivo
<i>Zakuski</i>	Equivalente al aperitivo en algunos países eslavos

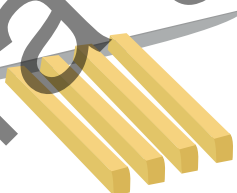
1.2. Tipos y técnicas básicas

En la cocina se emplean infinidad de términos que en ocasiones resultan incomprensibles para la mayoría de personas que no están tan involucradas en el ámbito gastronómico. Estos términos hacen referencia a técnicas, es decir, formas de tratar los alimentos, desde su prelaboración hasta la elaboración y su posterior presentación.

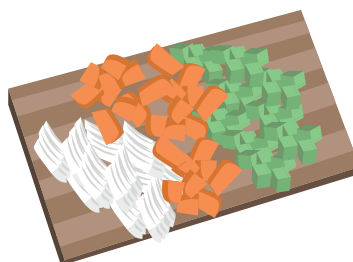
En este epígrafe se van a estudiar los diferentes **tipos de corte** así como las **técnicas culinarias básicas**.

Los principales tipos de corte son el corte bastón, *mirepoix*, cuartos, gajos, juliana, brunoise, *concassé*, a la jardinera, château o torneado clásico, macedonia, paisana, *chiffonade*, *parmentier*, *chip*, *emincé*, feta, hilo o paja, *noisette*, panadera, pluma, *Van Dicke*, *vichy*.

Para realizar el corte en bastón, como su propio nombre indica, se corta el alimento en forma de bastón rectangular aproximadamente 1 cm de ancho y con una longitud de 7 cm. Se emplea especialmente en patatas.



El corte *mirepoix* es un tipo de corte especial para vegetales. Se trocean a tamaños diferentes para preparar caldos. Este corte, aunque irregular, debe mantener específicamente el mismo tamaño y grosor entre los ingredientes a utilizar.

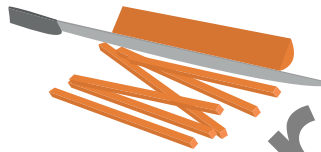


Para hacer cuartos la pieza a cortar se divide en cuatro partes en forma de media luna.

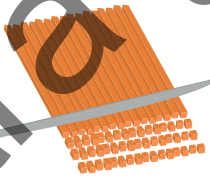


Para realizar cortes en gajos, como si de una naranja se tratase, se divide una pieza en tantos gajos como se pueda.

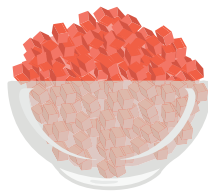
El corte juliana es el corte principal de las verduras, en tiras muy finas de entre 4 y 7 cm de largo por 1 cm de ancho.



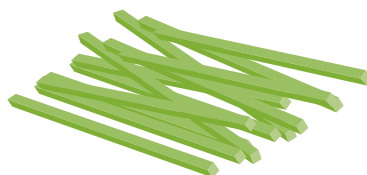
Para el corte brunoise las piezas se cortan en forma cúbica de aproximadamente 3 cm de grosor. Se emplea en hortalizas como las cebollas, el cebollino, el ajo y el pimiento.



El concassé es una forma de preparar los tomates crudos. Tras escalfarlos, pelarlos y limpiarlos de semillas, se cortan en cubos pequeños.



Para cortar a la jardinera, se trocean los vegetales en tiras longitudinales de unos 3 cm.



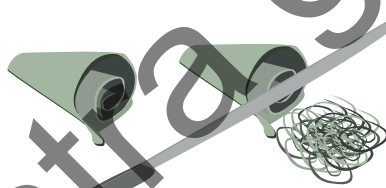
El corte château o torneado clásico se hace con ayuda de una puntilla (cuchillo pequeño), dando forma ovalada o redondeada a cualquier vegetal para posteriormente utilizarlo como guarnición.



La macedonia se considera una brunoise de un tamaño mayor. Se cortan las frutas o verduras en dados de 1 cm.

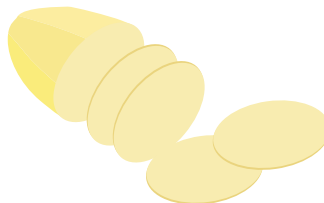
La paisana es un corte sin una medida específica, depende de la verdura y de la elaboración.

El corte chiffonade es un corte en tiras finas y alargadas como cabellos. Se aplica a verduras con hoja como las coles, acelgas, espinacas, etc. Se consigue enrollando fuertemente la hoja y haciendo cortes limpios y delgados.

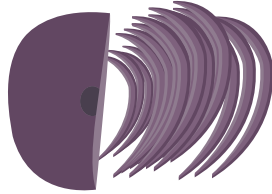


El parmentier es un corte cúbico de 2 cm de grosor aplicado a todo tipo de verduras.

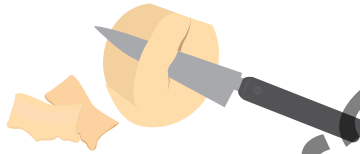
El corte chip se hace con tajadas redondas muy finas mediante el uso de la mandolina. Se usa generalmente con patatas.



El corte emincé es un corte longitudinal de 4 cm y con un grosor de 1 cm.



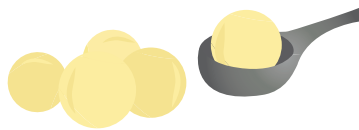
El corte feta es un corte en finas láminas, que se hace con ayuda de una puntilla o un pelador. Se hace como si se estuviera pelando una patata.



Con ayuda de la mandolina o un rayador específico, se hacen tiras muy finas de patata, zanahoria, etc. y así se hace el corte de hilo o paja.



El corte noisette se hace con ayuda de un sacabocados se extraen bolas pequeñas y redondas que a menudo son utilizadas como decoración.



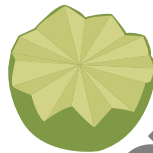
El corte panadera es un corte redondo parecido al de las chips pero de mayor grosor.



El corte en pluma es similar a la juliana, es un corte longitudinal realizado expresamente en cebollas.



El corte Van Dicke es un corte decorativo en forma de zigzag, especial para frutas que sirven de decoración.



Para hacer el corte vichy, como si de una moneda se tratara, se cortan las verduras en círculos de pequeño grosor.



Las **técnicas culinarias básicas** son el conjunto de procesos, transformaciones por calor o frío y congelación que se aplican a las materias primas para su pre-elaboración, elaboración, conservación y regeneración, con el fin de hacer los alimentos digeribles, sabrosos y apetitosos.

Estas técnicas desarrollan un gran número de aplicaciones posteriores, y con ellas se logra un amplio abanico de recetas y la rentabilidad y aprovechamiento de los géneros.

Existen múltiples tipos de técnicas culinarias, según el tipo de tratamiento destinado a cada materia prima. Las principales técnicas culinarias se pueden dividir en dos ramas: sin cocción, como las ensaladas y los encurtidos, y con cocción, como frituras y asados.