

ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

Ramón Esteban Díaz Arocha

Muestra gratuita

IDEASPROPIAS
editorial

IDEASPROPIAS

editorial

▶ Compra este libro



Muestra gratuita

Elaboración y acabado de platos
a la vista del cliente

Muestra Gratuita

Muestra gratuita

Elaboración y acabado de platos
a la vista del cliente

Preparaciones y presentaciones culinarias

Muestra Gratuita

Muestra gratuita

Autor

Ramón Esteban Díaz Arocha (Las Palmas de Gran Canaria, 1971) es docente de certificados de profesionalidad, autor de manuales de hostelería y ejerce como primer metre.

Posee una amplia experiencia profesional en hostelería, tanto en restaurantes con estrella Michelin como en hoteles de cuatro y cinco estrellas. Es docente en centros homologados por la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía. Además, colabora con empresas homologadas por el IMFE (Instituto Municipal de Formación y Empleo) de Málaga, en proyectos de inserción laboral de colectivos en peligro de exclusión social.

Ficha de catalogación bibliográfica

**Elaboración y acabado de platos
a la vista del cliente. Preparaciones y presentaciones
culinarias**

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

**ISBN: 978-84-9839-493-1
Formato: 17 x 24 cm • Páginas: 100**

ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE.
PREPARACIONES Y PRESENTACIONES CULINARIAS.

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: 978-84-9839-493-1

Depósito legal: VG 790-2014

Autora: Ramón Esteban Díaz Arocha

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.....	11
1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente	13
1.1. Equipos, utensilios y sus características	15
1.1.1. Rechaud	15
1.1.2. Sautesse	16
1.1.3. Tablas de trinchar	16
1.1.4. Cuchillos	17
1.1.5. Pinzas (cuchara sopera y tenedor trincherero)	18
1.1.6. Mesas auxiliares o guéridons	19
1.1.7. Carros calientes	19
1.1.8. Tabla de corte de jamón	20
1.1.9. Tabla de corte de salmón	21
1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios	21
1.3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina	25
1.4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre	29
CONCLUSIONES	33
AUTOEVALUACIÓN	35
SOLUCIONES	37
2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente	39
2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia	41
2.2. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos	42
2.3. Mise en place del guéridon para la elaboración de platos	43
2.4. Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración	45
2.4.1. Ensalada César	46
2.4.2. Steak tartare	46
2.4.3. Lenguado al cava	48
2.4.4. Solomillo al whisky	48

2.4.5. Solomillo Stroganoff	49
2.4.6. Entrecot a la pimienta	50
2.4.7. Crêpes suzette	51
2.4.8. Pelado de fruta: piña, naranja, sandía, melón y manzana	51
2.4.9. Ensalada de frutas	54
2.5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente	54
2.6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos	56
CONCLUSIONES	59
AUTOEVALUACIÓN	61
SOLUCIONES	63
3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes	65
3.1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos	66
3.1.1. Pescados rosados, blancos y azules	66
3.1.2. Moluscos: univalvos, bivalvos y cefalópodos	67
3.1.3. Crustáceos	68
3.1.4. El desespinado del lenguado	68
3.1.5. El desespinado del rodaballo	69
3.1.6. El desespinado de la lubina	69
3.1.7. El desespinado de la dorada	69
3.2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes	70
3.2.1. El trinchado del pollo	72
3.2.2. El villagodio y el chateaubriand	73
3.2.3. El carré de cordero	74
3.3. El cerdo y el jamón	74
3.3.1. Origen del cerdo	74
3.3.2. Elaboración del jamón: despique, sangrado y lavado, salazón, postsalado, lavado con agua caliente a presión, secado natural y envejecimiento	75
3.3.3. Diferentes tipos de jamón. Dependiendo del tipo de cerdo del que proviene: jamón de ibérico y jamón de cerdo blanco. Según haya sido alimentado el cerdo ibérico: jamón ibérico de bellota, jamón ibérico de recebo y jamón ibérico de cebo. Dependiendo del tipo y tiempo de curación: jamón de bodega y jamón de bodega reserva	76

3.3.4. Partes del jamón	78
3.3.5. Corte del jamón	78
3.3.6. La paletilla de cerdo y sus características	80
CONCLUSIONES	81
AUTOEVALUACIÓN	83
SOLUCIONES	85
PREGUNTAS FRECUENTES	87
GLOSARIO	89
EXAMEN	91
BIBLIOGRAFÍA	95
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS	97

Muestra gratuita

Muestra gratuita

INTRODUCCIÓN

En este manual se explican las diferentes técnicas de elaboración de platos a la vista del cliente, la importancia de los productos, las técnicas de desespinado y trinchado.

Se describirán los diferentes útiles que se tendrán a disposición para elaborar y presentar los platos. Seguidamente se detallarán las distintas técnicas de elaboración de platos a la vista del cliente atendiendo a la importancia que tiene la correcta manipulación de las materias primas y la presentación del plato.

También se explicará la relevancia de los distintos cortes en función del producto, las técnicas de desespinado, trinchado de carnes y la forma correcta de realizar el corte del jamón, así como su proceso de elaboración y características principales.

Muestra gratuita

Muestra gratuita

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

1 Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente

Objetivos

- Deducir, a partir de un servicio de platos a la vista del cliente predeterminado, las necesidades de equipos, alimentos, bebidas, complementos y otros materiales que sean precisos para desarrollar su elaboración y servicio, cumplimentando, en su caso, la documentación necesaria para el aprovisionamiento interno.
- Realizar aprovisionamientos internos de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecido y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
- Identificar los equipos y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias a la vista del cliente, explicando: funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos y mantenimiento, al tiempo que se justifica la utilización de equipos y útiles en función del plato objeto de preparación.
- Aplicar las normas de utilización de equipos y útiles, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados y efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.
- Argumentar el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente, describiendo sus características físicas y cualidades gastronómicas y describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de dichas materias primas.
- Identificar los lugares apropiados según las necesidades de conservación y las técnicas aplicables en base a las necesidades de regeneración de las materias primas culinarias y ejecutar las operaciones necesarias de puesta a punto de equipos y útiles de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.

Contenidos

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente
 - 1.1. Equipos, utensilios y sus características
 - 1.1.1. Rechaud
 - 1.1.2. Sautesse
 - 1.1.3. Tablas de trinchar
 - 1.1.4. Cuchillos
 - 1.1.5. Pinzas (cuchara sopera y tenedor trincherero)
 - 1.1.6. Mesas auxiliares o guéridons
 - 1.1.7. Carros calientes
 - 1.1.8. Tabla de corte de jamón
 - 1.1.9. Tabla de corte de salmón
 - 1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios
 - 1.3. Aprovechamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina
 - 1.4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre

Muestra gratuita

1.1. Equipos, utensilios y sus características

Tanta importancia tiene la cualificación de los profesionales como el manejo de equipos y utensilios para la realización del servicio de la elaboración de platos a la vista del cliente.

Por este motivo, a continuación se identificarán los **equipos y útiles** de uso común para realizar dicha tarea, así como sus **características**, justificando su utilización en función del plato, además se indicarán los aspectos cuantitativos y cualitativos relacionados con estos utensilios y equipos.

Es importante señalar que todos estos utensilios y equipos que se verán a continuación han de estar fabricados con materiales de alta calidad para su uso por profesionales, con el propósito de obtener platos acordes al prestigio de este servicio.

1.1.1. Rechaud

El *rechaud* es una especie de cocina de uno o dos fuegos que funcionan a gas, lo que afectará al número de platos que se puedan preparar por servicio.

También se conoce como *infiernillo*, puede ser una pieza independiente o estar incorporada a un carro (que es más polivalente porque suele tener ruedas y es más fácil desplazarlo por el salón del restaurante). Suelen ser modelos muy estéticos fabricados en cobre y deben estar siempre limpios y en perfecto estado porque son uno de los equipos más importantes para este tipo de servicio.

Es necesario el manejo del rechaud en aquellos platos que necesiten aplicación de calor en *sautés*, para cocciones, flambeados, asados, etc.



1.1.2. Sautesse

La **sautesse** es una sartén cuya parte externa es de cobre, aunque también se pueden encontrar en acero inoxidable. Junto con el rechaud, hacen una buena combinación estética, por lo que la limpieza deber ser exhaustiva.

Se pueden encontrar en diferentes medidas, así que es recomendable disponer de un conjunto adecuado a las necesidades del servicio que se va a proporcionar. Siempre han de ser utensilios fabricados con materiales de alta calidad, para obtener platos acordes a esta calidad.



1.1.3. Tablas de trinchar

Las **tablas de trinchar** son unas piezas que se usan para colocar un producto sobre ellas para realizarle un corte. El material autorizado por sanidad en hostelería de este útil es de silicona, estando totalmente prohibida la madera, que es porosa y puede ser contaminante.

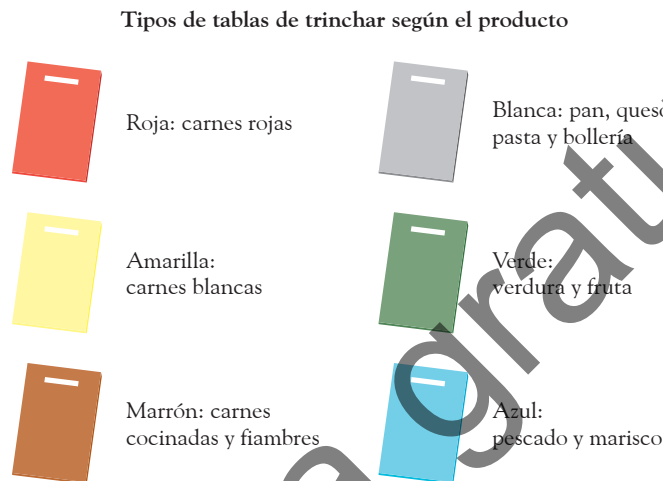
Hoy día se pueden encontrar distintos tamaños (dependiendo de las necesidades del servicio, se optará por unas de mayor o menor tamaño) y colores, lo que permite asociarlas a los distintos alimentos a la hora de cortar.

Ejemplo

Para evitar confusiones se usarán tablas de color rojo para cortar la carne roja (como ternera o cordero); de color amarillo para carnes blandas (como pollo o pavo); la marrón para carnes cocinadas y fiambres; la de color blanco para pan, pasta, queso y bollería; la de color verde para verdura y fruta; y la azul para pescados y mariscos.

Las distintas tablas de trinchar y cortar siempre van acompañadas por las pinzas, utensilios indispensables para este tipo de servicio ya que son las que ayudan a cortar y a coger los alimentos.

A continuación se presenta un esquema con las tablas que se deben tener obligatoriamente:



Se pueden tener además tablas diferentes para crudos y cocinados, tanto en carne como en pescado.

1.1.4. Cuchillos

Los cuchillos son herramientas que se utilizan para cortar. Se requiere práctica para un buen manejo, así como el conocimiento del producto que se va a cortar para aplicar un determinado corte y no otro.

La limpieza de estos útiles debe tener lugar en cada momento, incluso durante el mismo corte, para así facilitarlos. Nunca se lavará el cuchillo con agua caliente, porque se estropea o como se suele decir se «embota». Un cuchillo que corte poco por falta de afilado es muy peligroso y suele crear accidentes, por lo que debe estar siempre muy afilado.



Se pueden encontrar cuchillos en diferentes calidades, tipos y tamaños, por lo que es conveniente disponer de un conjunto adecuado a las necesidades del servicio a realizar. En la ilustración se ven algunos de ellos, como el de golpe, de golpe medio, trinchante, de sierra, cebollero o puntilla. Es importante que sean consistentes para su mejor uso y mayor seguridad.

1.1.5. Pinzas (cuchara sopera y tenedor trincherero)

La **pinza** compuesta por una cuchara sopera y un tenedor trincherero es una herramienta polivalente ya que se puede utilizar tanto para ayudarse al servir un plato como para prepararlo o salsearlo.

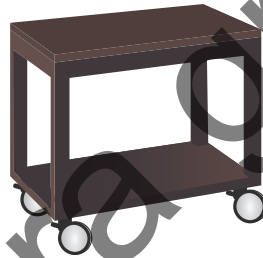
Existen un gran número de tipos de pinzas dependiendo de su tamaño y función. Se puede decir que el uso de unas pinzas acordes al tipo de alimento ya sería válido, aunque desde un punto de vista más elegante la forma más utilizada es la pinza compuesta por una cuchara sopera y un tenedor trincherero. Este tipo de pinza posee una gran polivalencia ya que también puede ser usada para desespinar un pescado o trocear un pollo sin necesidad de usar el cuchillo y así innumerables funciones. Otras de las cualidades que tiene es la de poder salsear un alimento con la cuchara, trabajo que con unas pinzas no se podría hacer.

Su manejo solo requiere práctica y no reviste una gran dificultad. Básicamente se sujetarán los dos cubiertos a modo de pinza, procurando que la cuchara quede abajo y el tenedor arriba con las puntas hacia abajo.

1.1.6. Mesas auxiliares o guéridons

Las **mesas auxiliares** o **guéridons** también se utilizan para el servicio a la rusa: los alimentos que salen del rechaud o de la propia cocina se sitúan en estas mesas de apoyo cerca del comensal para proceder a su corte, racionamiento, servicio, etc.

En esta técnica de servicio prima la rapidez de ejecución, porque los platos pueden sufrir un cambio de temperatura en la manipulación, es decir, si se tarda más de lo debido en desespinar un pescado, este se enfriará y el resultado será negativo. De ahí la importancia que tiene el buen manejo de los útiles. Se podrán encontrar en diferentes tamaños y se elegirá uno adecuado a las necesidades del servicio que se va a ofrecer.



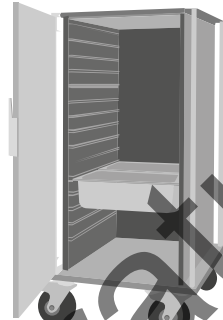
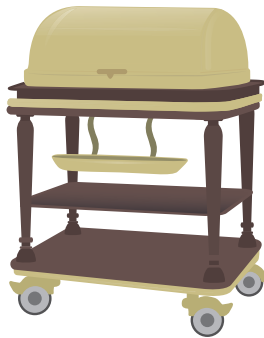
Las mesas auxiliares suelen estar fabricadas en madera por coste y estética, aunque también se pueden fabricar en acero inoxidable bajo pedido. Son fundamentales para el emplatado de los alimentos, así como las distintas tablas de trinchar y cortar que siempre van acompañadas por las pinzas, que son indispensables para este tipo de servicio.

1.1.7. Carros calientes

Los **carros calientes** son elementos usados para mantener los productos elaborados calientes y servirlos directamente al cliente desde el mismo carro.

Eran muy utilizados antiguamente, ya que disponían de un espacio de corte para poder racionar los alimentos. Ofrecían gran utilidad y no requerían una imperiosa rapidez.

Su estructura era de madera y metal, con forma de una especie de cofre y con una apertura frontal. La parte superior, que es de metal, reposa sobre unas patas, normalmente de madera, con ruedas para poder facilitar su desplazamiento por el salón del restaurante. Mantenían el calor de los alimentos con unas pequeñas velas.



Esta herramienta ha evolucionado mucho. En la actualidad se fabrican en acero inoxidable y su fuente de calor es eléctrica. Se pueden encontrar de diversos tipos: rectangulares, redondos, cuadrados, etc.

El mayor cambio que ha sufrido el carro caliente está relacionado con su aplicación, pues ahora se encuentran en más cocinas y su utilización fundamentalmente es para mantener calientes los platos, para que a la hora de emplatar los alimentos no se enfríen con rapidez.

1.1.8. Tabla de corte de jamón

La tabla de corte de jamón es un utensilio pensado para dar soporte al jamón y poder cortarlo de forma cómoda y segura.

Se pueden encontrar varios tipos de tablas para el corte de este producto. Las más habituales son las rectangulares. La disposición del jamón en esta es la siguiente: se introduce la pezuña por el extremo más elevado de la tabla, que dispone de una apertura cilíndrica con un sistema de aprisionamiento de la pezuña circular. La punta del jamón descansará en el lado opuesto de la pezuña, quedado anclada por un saliente punzante que dispone la tabla. Una vez fijado el jamón a la tabla, ya estaría listo para su pelado y para un corte posterior.

Se pueden encontrar diferentes diseños de tablas de corte de jamón, dependiendo del peso de la pieza, de si el agarre es o no giratorio, del material de la base y de los herrajes (que podrá ser madera o metal), etc.



1.1.9. Tabla de corte de salmón

La **tabla de corte de salmón** es una tabla de madera en forma de pez, con la cabeza y la cola de metal. Cumple la función de presentar el producto al cliente de una forma más estética.

En realidad, para el corte de este pescado, se utilizan tablas de siliconas. Una vez cortado el salmón, que normalmente si es ahumado se corta en láminas muy finas, se presenta en la tabla de madera. Esta se usa exclusivamente para la presentación de los cortes del producto.

1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios

A continuación se describirán las normas básicas de utilización y limpieza de los diferentes equipos y utensilios de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias a la vista del cliente. Además, se explicarán los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener unos resultados predeterminados. Estos procedimientos pueden provenir de instrucciones aportadas por los responsables del establecimiento o bien de orientaciones del fabricante.

Una actitud adecuada a este respecto beneficia al conjunto del establecimiento, puesto que se evitan costes innecesarios por un mal uso o mal mantenimiento de las instalaciones o los equipos. Así, se posterga la necesidad

de reaprovisionar ciertos materiales cuya vida útil puede prolongarse con una utilización correcta y responsable.

Con el **rechaud**, tanto si se trata de uno individual como de uno integrado en el propio carro, se tendrá la precaución de saber que se maneja un equipo a gas. Lo primero que se debe hacer es asegurarse de que se dispone de este. Como cualquier fuego, este equipo dispone de un regulador de salida de gas, que normalmente se abre girando a la izquierda y se cierra a la derecha. Se enciende con un mechero y se debe mantener la llama a fuego medio. Para evitar riesgos, la llave de gas debe estar cerrada en el momento de la finalización del plato, ya que, si se deja abierta, puede provocar quemaduras accidentales y una pérdida de gas innecesaria.

El material que se usa en su fabricación es cobre, con lo que se debe mantener permanentemente limpio porque, además, es parte de su encanto. Como norma, se hará una limpieza normal después de su uso y durante el servicio, para luego proceder a una higienización más profunda una vez finalizado el servicio de clientes. Posteriormente, se pasará un producto abrillantador sobre las zonas de metal.

Las **sautesses**, sartenes de manejo habitual que disponen de un mango por donde se deben sujetar para no quemarse, se utilizan para calentar, reducir, flambear, etc. La única precaución que se deben tomar con ellas es procurar no rayar la base de las sautesses con las pinzas para que no se peguen las futuras elaboraciones.

Al igual que los rechauds, el material con el que se fabrican es de cobre, con lo cual, aparte de lavarlo con detergente una vez usadas y nunca con un estropajo (porque ocurriría lo mismo que con las pinzas, se rayaría y se pegarían los alimentos), se deben abrillantar las caras externas con los distintos productos abrillantadores que existen en el mercado.

La **tabla de trinchar** no requiere un mantenimiento específico. Simplemente es una base de apoyo para el corte del alimento que debe estar bien fijada para evitar cortes. Para ello se dispondrá de un lito que se colocará debajo de la tabla para así evitar que se desplace.

Una vez que se ha terminado de usarla, se debe extremar la limpieza: se lavará bien con detergente y un estropajo o directamente en el tren de lavado. Los colores de las tablas están asociados a los distintos alimentos.

Las **pinzas** disponen de un mecanismo de utilización manual. Si se habla de pinzas convencionales su funcionamiento es bastante simple: se coge el útil

que tiene forma de uve y se presionan los extremos para juntar las puntas. En principio el manejo de este utensilio no reviste ninguna complicación ni riesgos asociados a su manipulación.

Cuando se trata de pinzas compuestas por una cuchara sopera y un tenedor trincherero, el funcionamiento no es muy complicado, pero se necesita práctica para su buen manejo.

Tanto en unas como en otras, la limpieza por norma general se efectúa al momento. Una vez usadas se lavan y se reemplazan por otras en su lugar, para un posterior servicio.

Las **mesas auxiliares** o **guéridons**, como cualquier mobiliario disponible en el establecimiento, deben estar en perfecto estado. Aparte de que este tipo de mobiliario de apoyo está permanentemente en contacto con los alimentos, es parte de la decoración del establecimiento. La limpieza es bastante sencilla: durante el servicio bastará con pasarle una bayeta húmeda, para que una vez finalizado este se limpie un poco más a fondo. Además, hay que tener en cuenta que normalmente se fabrican con madera y no se deben utilizar productos abrasivos.

El funcionamiento es manual: la mesa se desplaza empujándola si dispone de ruedas o se deja fija en el caso de que no las tenga. Su manejo no suele presentar riesgo alguno.

Los **carros calientes** requieren una limpieza un poco más completa. Al igual que las mesas de apoyo, pertenecen al entorno del establecimiento y deben estar en perfecto estado de limpieza. En la parte superior, la estructura es de metal, por lo que, además de limpiarla con una bayeta y detergente (no se usarán productos abrasivos), se debe abrillantar usando el mismo producto que se utiliza para la sautéssé y el rechaud.

Para su utilización solo hay tener un poco de agua en su doble fondo y a esta aplicarle calor por medio de velas o alcohol de quemar. El riesgo asociado a este equipo son las quemaduras accidentales y, para evitarlas, se extremará la precaución en este sentido. Se manejará este equipo con litos porque estos trapos proporcionarán protección al no ser conductores del calor. Los carros calientes modernos no necesitan seguir este procedimiento ya que su funcionamiento es eléctrico, por lo que no se necesita quemar nada para generar calor.

El funcionamiento de la **tabla de corte de jamón** es parecido a las demás tablas en cuanto a la fijación de la tabla a la base, con la salvedad de que en este tipo también se fijará el jamón a la tabla para su corte.

La limpieza debe ser exhaustiva, la tabla no debe contener ningún resto de cortes anteriores y se debe sacar el jamón de la tabla para su limpieza profunda con detergente y agua, o si el establecimiento tiene un alto consumo de jamones, limpiarla cada vez que se ponga un jamón nuevo.

Ya se comentó la particularidad de la **tabla de corte de salmón**: su función básicamente es la de presentar el salmón una vez ya cortado en láminas finas. La limpieza se realizará justamente después del servicio con agua y detergente, y se sacará brillo, con productos abrillantadores, a la cola y la cabeza, que están fabricadas en metal.

Las **fuentes o bandejas** son esenciales en la presentación de los alimentos elaborados. Obviamente la limpieza se hará antes del servicio, en la denominada *mise en place*. Una vez pasada la fuente o bandeja por el lavavajillas, se repasará con alcohol de quemar y un paño seco. Su utilidad es la de emplatar los alimentos elaborados.

La limpieza de los **cuchillos** debe llevarse a cabo en cada momento, incluso durante el mismo corte, para así facilitarlos. Habrá que evitar lavarlos con agua caliente o, tras varios lavados, la herramienta quedará obtusa y sin punta. En este caso, la utilidad del cuchillo se verá reducida y, además, se incrementará el riesgo de que se produzcan accidentes. Al tratarse de herramientas de filo, el riesgo de corte siempre estará presente, por lo que se ha de tener especial cuidado al manejarlas.

Se denomina **petit menage** al conjunto de elementos necesarios para el servicio en un establecimiento de restauración, como son los recipientes de la sal, aceite, mostaza, pimienta, etc., que deben estar limpios en todo momento, porque en un estado de falta de limpieza generan muy mala imagen a los clientes. Se debe entender que si los útiles, petit menage, equipos, etc., están con falta de limpieza, es lógico que este tipo de servicio pierda adeptos.

Los **platos** son fundamentales a la hora de presentar las elaboraciones. Obviamente la limpieza se realizará antes del servicio, en la denominada *mise en place*. Una vez pasado el plato por el lavavajillas, este se repasará con alcohol de quemar y un paño seco. Su utilidad es la de emplatar los alimentos elaborados.

El **lito** es el paño que acompaña al profesional en todo momento. Se utiliza para repasar los platos o bandeja una vez emplatados los alimentos y queda a criterio del profesional cuándo es el momento adecuado para lavarlo y usar uno nuevo.

Finalmente, hay que señalar que tanto el petit menage, como los platos o el lito no tienen riesgos importantes asociados.

1.3. Aproveccionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina

En este epígrafe se estudiará cómo realizar **aprovisionamientos internos** de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecido. También se explicará cómo manipular los productos desde el punto de vista higiénico-sanitario. Se detallará además, la documentación presente en el aprovisionamiento interno.

El **proceso de aprovisionamiento** nace de la necesidad de gestionar las materias primas del establecimiento o departamento.

Existen varias formas de localizar las materias primas, pero la forma más eficaz de detectarlas es por medio de un control del *stock*.

El **stock** es el conjunto de unidades disponibles de cada producto que se almacena en el restaurante.

Se pueden diferenciar distintos tipos de stock, entre ellos el stock mínimo y el de seguridad. El stock mínimo es la cantidad de mercancía que se debe tener siempre en almacenes o despensas, para cubrir las necesidades habituales del servicio. El stock de seguridad, por su parte, es aquella cantidad de mercancía a mayores con la que se debe contar para afrontar cualquier imprevisto.

El momento de realizar el pedido dependerá de dos factores: por un lado, de la frecuencia de reparto y, por otro, de la demanda del mismo.

En relación con la **documentación** necesaria en el aprovisionamiento interno, para la realización del pedido, existe un documento llamado vale, mediante el cual se refleja el artículo, la cantidad o las unidades. En algunos establecimientos este documento señala el coste del producto. Sin embargo, cada vez es menos frecuente encontrar la información sobre el coste debido a que esta está gestionada por las centrales, departamentos encargados de negociar los precios de las materias primas necesarias.

Ejemplo

Este sería un ejemplo de vale, en el que habría que indicar los tipos de artículos, las unidades, la fecha, etc., además, tendría que presentar la firma del trabajador que realiza el pedido.

Hotel Posada		
De: Economato	A: Cocina	
Artículo	Cantidad	Unidad
Fecha	Firmado	

Otro documento que puede encontrarse en el restaurante es la ficha de artículo, en donde se puede apreciar el tipo de producto, origen, fecha de envasado o caducidad, conservación y distribución si la tuviera.

El **procedimiento de abastecimiento** de los distintos puntos de venta o departamentos se establece atendiendo a diferentes criterios. En primer lugar, el número de días de pedido lo establecerá cada empresa según sus necesidades, pero por regla general serán tres días a la semana. En segundo lugar, se utilizará el vale como documento interno de abastecimiento. En último lugar, una vez realizado el pedido se regenera y conserva en el punto de venta o departamento que lo haya solicitado.

La importancia de una buena mise en place en cuanto a géneros, tanto preparados como alimentos dispuestos para ello, es sinónimo de garantía de éxito. En este sentido, se deben tener unos criterios claros desde el punto de vista higiénico, nutricional, de cantidad, de composición y de presentación de los platos.

Importante

Con una adecuada higiene de las distintas tablas de corte, se evitarán las denominadas contaminaciones cruzadas. También es necesario hacer hincapié en la limpieza de equipos y útiles que se empleen para la elaboración de estos alimentos.

Es de gran importancia el apartado nutricional a la hora de aprovisionarse de género. A la hora de realizar dicho aprovisionamiento se ha de tener en cuenta que la sala del restaurante no dispone de cámaras o neveras para la conservación de los mismos. Por lo tanto se debe tener cuidado de no romper la cadena de frío. Para ello se usan boles con hielos donde se coloca el género con un plato base para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el hielo y evitar así que se quemén con ese frío directo. De esta forma se consigue que no afecte a sus características organolépticas y nutricionales.

Siempre que se habla de alimentos estos deben llegar en recipientes cerrados y etiquetados con fecha de envasado, para así tener un mayor control en aquellos alimentos que se están utilizando para la elaboración de los distintos platos.

En este sentido se aplica el Real decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. También hay que tener en cuenta el Real decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. El Real decreto 202/2000 estuvo vigente hasta el 20 de febrero de 2010, fecha de entrada en vigor del Real decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Desde el punto de vista **higiénico-sanitario** se hará hincapié en diversos aspectos recogidos en la siguiente tabla.

Normativa higiénico-sanitaria
No utilizar nunca el mismo cuchillo para cortar alimentos crudos y cocinados sin lavarlo previamente
No cortar los alimentos crudos y cocinados en la misma tabla
Evitar las contaminaciones cruzadas
Controlar la fecha de caducidad o elaboración de las materias primas
No romper la cadena de frío
No tocar los alimentos directamente con la mano

Respecto a la **cantidad, composición y presentación de los platos**, es muy importante saber racionar las cantidades para la elaboración de estos productos y no menos la composición de los mismos. Si algo distingue a este tipo de servicio es lo homogéneo que debe ser y no deben aparecer diferencias en la elaboración de un mismo plato por varias cuestiones que se citan a continuación.

En primer lugar, una mala racionalización del género conlleva pérdidas al establecimiento. En segundo lugar, un género mal racionado conlleva más tiempo en exposición a gérmenes y bacterias. Además, unas cantidades incorrectas de género pueden desvirtuar la receta. Y para que los clientes no se sientan engañados, se debe presentar la misma cantidad de género emplatado a todos. En último lugar, el desconocimiento tanto del emplatado del producto como de los ingredientes que lo forman es sinónimo de desorganización y de mala coordinación y, por lo tanto, de un resultado no satisfactorio.

Importante

Las situaciones anteriores se combaten con una buena mise en place: antes del servicio se racionan los géneros que se van a utilizar como frutas, carnes, pescados, etc., se disponen en envases de conservación en las cantidades que se entiende que se usarán durante el servicio y se introducen en cámaras refrigeradoras clasificados por tipos.

Una vez realizada la mise en place de los géneros que se utilizarán durante el servicio, se sacarán de las cámaras en función de la demanda, teniendo la precaución de no romper la cadena de frío.

Es de suma importancia la rapidez en la ejecución de este tipo de servicio, aunque se disponga de todos los mecanismos para que el género no sufra en demasía. Se debe saber que estos mecanismos son efectivos durante un tiempo limitado; por ejemplo, el hielo se derrite y pierde fuerza el frío que se está aplicando a los alimentos crudos previamente a su elaboración.

Los productos de uso común necesarios para la realización de estas elaboraciones son aceite, vinagre, sal, etc., que no requieren conservaciones en frío ni en calor, siempre deben estar disponibles en la zona de trabajo y en perfecto estado de uso.

1.4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre

Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente son el aceite, la mantequilla, la sal, la pimienta, la mostaza, la nata, los destilados, el limón, las especias y el vinagre. A continuación se muestran sus composiciones, fórmulas de presentación, comercialización y aplicaciones a este tipo de servicio. También se indicarán las necesidades y lugares adecuados para su conservación.

Estas materias primas, en general, se utilizan para realzar los platos que se elaboran. Al ser productos que se compran elaborados (por lo tanto, normalmente no necesitan preelaboración), cada uno de ellos viene presentado como el fabricante decida, por lo que se pueden encontrar en formatos de cristal, plástico, metal, etc.

El **aceite de oliva** procede de la extracción del jugo del fruto del olivo. Se pueden enumerar varias especies existentes en España como por ejemplo la hojiblanca, arbequina, picual, picuda, etc. Se trata de un producto de uso culinario muy apreciado en las cocinas y que tiene multitud de aplicaciones. Es conocido como «oro líquido» por su color dorado. Sirve para aderezar, como elemento para freír otros alimentos, para elaborar mayonesas, para realizar cocciones en aceite y para la conservación de alimentos. Por su tipología, este producto no requiere conservación en frío, no obstante se recomienda una temperatura estable y mantenerlo apartado de la luz. No necesita regeneración.

Por su parte, la **mantequilla** es la mezcla de agua en grasa obtenida de glóbulos grasos de origen animal. Suele tener un tono amarillo que varía en función de los distintos tipos y de la temperatura a la que se encuentre. Para la elaboración de margarina se utiliza manteca vegetal, que es aceite vegetal solidificado tras ser sometido a un proceso de hidrogenación. Este producto se encuentra ya elaborado, su conservación es en frío, a una temperatura de 8 °C, y se regenera con calor.

Las aplicaciones culinarias de la mantequilla son extensas; se puede utilizar en las cremas y así aportar cremosidad a estos platos y en la repostería como ingrediente indispensable en algunas recetas. El consumo de mantequilla en dosis moderadas es muy saludable.

La **sal** es cloruro de sodio, procede de la evaporación del agua del mar y es muy utilizada en las cocinas como corrector y potenciador del sabor de los alimentos. En su presentación habitual, es de color blanco, aunque actualmente se trabaja también con sales de otros colores. Al igual que la mantequilla, es un producto elaborado y su conservación se realiza en un lugar aislado de la humedad que no necesita regeneración.

La cualidad principal de este ingrediente es su capacidad para resaltar y potenciar el sabor de los alimentos. Sus aplicaciones culinarias básicas son la de conservante, la de deshidratante de alimentos y en algunos casos se puede usar para aportarles textura.

Al igual que la sal, la **pimienta** se emplea para el aderezo de alimentos, y cada especie presenta un color propio (pimienta negra, pimienta blanca, etc.) Procede de las plantas del género *Piper*. Este tipo de materia prima también requiere una temperatura estable y un recipiente hermético para su conservación sin necesidad de regenerar.

Esta especia resalta y potencia los alimentos. Las aplicaciones de este producto son múltiples, y se usa en muchas preparaciones: verduras, pescados, carnes, arroces, salsas etc. También tiene propiedades medicinales, como por ejemplo facilitar el riego sanguíneo o mejorar el proceso digestivo.



En el caso de la **mostaza**, es una semilla que se emplea para elaborar la salsa del mismo nombre, una salsa pastosa de color amarillo muy utilizada para el aderezo de carnes. Se debe conservar en frío y no necesita regenerarse. Este producto, que al igual que la sal y la pimienta actúa como potenciador del sabor de los alimentos, se aplica también para elaborar otras salsas o como relleno de alimentos.

La **nata** es una sustancia grasa emulsionada y blanquecina, proveniente de la leche. Al igual que la mostaza, debe conservarse y regenerarse en frío. La nata posee minerales, vitaminas y proteínas beneficiosas para el ser humano. Es un buen aliado para salsas, cremas y repostería, que son las aplicaciones en cocina más frecuentes.