

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

INTRODUCCIÓN

El tradicional servicio de sala o comedor mediante elaboraciones a la vista del cliente ha ido perdiendo su vigencia con el paso de los años pues muchos establecimientos de menor dimensión y categoría han optado por simplificar su proceso de prestación de servicio al cliente en sala o comedor, aunque se está recuperando esta tradición en restaurantes de alta cocina y comedores de hoteles

- Equipos, utensilios y sus características
- Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios
- Aprovechamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina
- 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

OBJETIVOS:

- Saber identificar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente.
- Aprender a utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.





- Saber identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación.

de categoría mediana y superior. Para las elaboraciones a la vista del cliente en sala o comedor, resulta imprescindible la utilización de equipos, utensilios y géneros adecuados a dicha finalidad. En esta primera parte de la unidad formativa, se van a tratar los dispositivos y utensilios necesarios, así como sus normas básicas de utilización, mantenimiento y limpieza; igualmente, vamos a tratar en esta unidad formativa los géneros utilizados con mayor frecuencia para realizar elaboraciones a la vista del cliente, así como su respectivo aprovisionamiento, tanto en sala o comedor como en cocina.

1. EQUIPOS, UTENSILIOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

Para que el profesional de sala pueda realizar elaboraciones a la vista del cliente necesita **disponer de los equipos y utensilios adecuados a dicha finalidad. A continuación, se identifican dichos equipos y utensilios con sus características y aplicaciones más comunes.**

1.1 Réchaud u hornillo de comedor

Con esta palabra francesa que significa “volver a calentar” denominan lo que en España conocemos como “hornillo” o “infiernillo” de gas, y consiste en un dispositivo que suele ir provisto de una estructura de cobre o acero inoxidable con una parrilla encima del quemador donde se coloca el *sauté* o sartén de acero inoxidable recubierta exteriormente de cobre. El *réchaud* es en definitiva una pequeña cocina portátil que el *maître* o maestra sala utiliza para cocinar, calentar o flambear brevemente platos a la vista del cliente, empleando como combustible madera, petróleo, alcohol o gas (el más habitual), entre otros. También se utiliza, aunque en menor medida, para mantener la temperatura de los platos que deben servirse calientes.

- Aplicaciones: se emplea para hacer, terminar o mantener la temperatura de los platos a la vista del cliente con ayuda de un *sauté* de sala o comedor.
- Material: de latón, hierro fundido o cobre.



Réchaud

1.2 Sauté o salteador de comedor

En restauración se conoce por *sauté* a un utensilio que combina la forma de cazuela y sartén, con base plana y paredes altas y rectas, de esta forma se dispone de espacio para que los ingredientes puedan extenderse en una sola capa para estar en constante contacto con la fuente de calor y éste se reparta de forma homogénea a los alimentos. Gracias a sus paredes altas se consigue que no se escapen los alimentos de su interior al saltearlos, ni que se produzcan salpicaduras. Además, permite la incorporación de líquidos, caldos, vino o salsas.

- Aplicaciones: se utiliza para saltear, pochar, estofar, etc. pequeñas cantidades de alimentos de forma que se doren rápidamente sin quemarse o cocerse por lo que habitualmente se emplea para hacer o terminar platos a la vista del cliente (encima del *réchaud* u hornillo de comedor).
- Dimensiones: de 25,7 cm de diámetro por 4 cm de alto (tamaño grande) o 22 cm de diámetro por 4 de alto (el tamaño pequeño).
- Material: de acero inoxidable, hierro fundido o cobre.



1.3 Sauteuse o sartén para freír

La *sauteuse* se parece a un bote de sopa alto, con lados inclinados diseñados para conseguir una mejor reducción a fuego lento, al tiempo que se combina con un amplio espacio para cocinar como un *sauté* y lograr una distribución más homogénea del calor.

A veces se la denomina "sartén para freír", la *sauteuse* tiene muchas de las mismas funciones que una *sauté*, con la excepción de que saltea la comida. Además, la superficie más ondulada hace que la *sauteuse* sea ideal para la fritura profunda. La figura de un bol para sopa es ideal para las pastas y estofados, mientras que la tapa abovedada hace que la *sauteuse* sea ideal para asar lentamente y estofar.

- Aplicaciones: además de para cocinar, se emplea igualmente para hacer o terminar platos a la vista del cliente (encima del *réchaud* u hornillo de comedor).

- Dimensiones: la más pequeña, de 16 cm de diámetro por 4 cm de alto; la mediana, de 30 cm de diámetro por 7 cm de alto; y la más grande, de 40 cm de diámetro por 9 cm de alto.
- Material: de acero inoxidable, hierro fundido o cobre.



Sauteuse

1.3 Tablas de corte y de trinchar

A la superficie plana de madera, bambú o plástico utilizada en restauración para cortar y picar alimentos se le denomina tabla de corte. Su principal misión consiste en proporcionar una superficie plana, segura y homogénea para las operaciones de corte y rebanado de alimentos, aunque también sirven para no deteriorar el mobiliario de cocina o las hojas de los cuchillos de corte. En general, se debe elegir la tabla de corte que mejor se adapte a nuestras necesidades, aunque es importante tener en cuenta lo siguiente:

- Estabilidad, pues no debe moverse sobre la encimera o mesa de apoyo cuando se realicen cortes;
- Fácil limpieza, pues al ser la higiene de enorme importancia en restauración, hay que elegir una tabla de corte que tenga una superficie que se limpie fácilmente;
- Tamaño adecuado, aspecto importante, pues debe manejarse bien y tener el tamaño adecuado al alimento que se está cortando, motivo por el que lo recomendable es tener varias tablas de diferentes tamaños.

Una tabla de trinchar es una variedad de la tabla de corte que suele tener una forma más elegante, pues sobre ella se racionan, trinchan y filetean (en sala o comedor) distintos géneros ya cocinados a la vista del cliente. También pueden ser superficies móviles que sirven de apoyo durante el servicio. Servir piezas de carne o pescado que puedan cortarse, trocearse o porcionarse a la vista del cliente puede ser un valor añadido durante el servicio, además de un factor de diferenciación.

- Aplicaciones: este utensilio de cocina se emplea como soporte para cortar verduras, despiezar carnes y pescados y cortar fruta. Requiere de higiene y limpieza tras cada uso. En el caso de la tabla de trinchar, se utiliza especialmente para cortar carne asada o trinchar aves a la vista del cliente.
- Dimensiones: muy variadas, según su uso en cocina o comedor.

- Material: de madera, bambú, plástico de polietileno de alta densidad, fibra de celulosa, resina. Las tablas de plástico de polietileno de alta densidad son de varios colores estandarizados para evitar la contaminación cruzada de los alimentos:
 - De color blanco: se utiliza para el corte de pasta, queso, pan y bollería.
 - De color verde: se utiliza para el corte de frutas y verduras.
 - De color amarillo: se utiliza para el corte de carnes blancas.
 - De color azul: se utiliza para el corte de pescados y mariscos.
 - De color rojo: se utiliza para el corte de carnes rojas.
 - De color marrón: se utiliza para el corte de carnes cocinadas y fiambres.

La tabla de trinchar puede estar fabricada en diferentes calidades y acabados (madera de olivo o en delicado bambú, metal, cristal o cerámica, plástico preferiblemente de polietileno de alta densidad). A menudo, las tablas de corte que se van a utilizar para presentar viandas en la zona de sala o comedor suelen estar hechas de metal o cerámica para que los alimentos se mantengan calientes. Pero debe tenerse en cuenta que, en el caso de metal o cerámica, hay que prestar una atención especial porque estos materiales pueden desgastar la hoja de corte.



Tablas de corte

1.4 Cuchillos

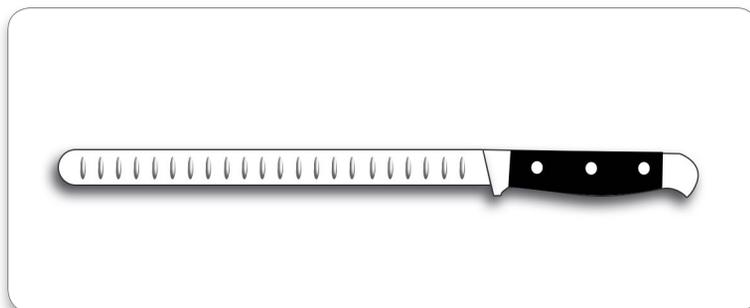
El lenguaje doméstico utilizado para denominar a los cuchillos no resulta ser el mismo que en los establecimientos de restauración, porque su variedad funcional es muy diversa y obliga a llamarlos por su nombre. A continuación, explicamos qué cuchillos son los más utilizados en sala o comedor para realizar elaboraciones a la vista del cliente.

A. Cuchillo de salmón

Se trata de un cuchillo flexible de punta redondeada. Señalamos algunas de sus características:

- Aplicaciones: como su propio nombre indica, se utiliza para cortar salmón ahumado o marinado.
- Dimensiones: de 16 a 20 cm de largo.

- Material: hoja de acero o acero inoxidable y mango de plástico preferiblemente de polietileno de alta densidad.



Cuchillo de salmón

B. Tranchelar

Es un cuchillo largo de hoja media. Señalamos algunas de sus características:

- Aplicaciones: se utiliza para trinchar fiambres y grandes piezas de carne asada; los de tamaño pequeño se utilizan para limpiar carnes y pescados crudos o cocinados.
- Dimensiones: de 49 cm de largo el grande; de 40 cm el mediano; y de 31 cm el pequeño.
- Material: hoja de acero o acero inoxidable y mango de madera o plástico, preferiblemente de polietileno de alta densidad.



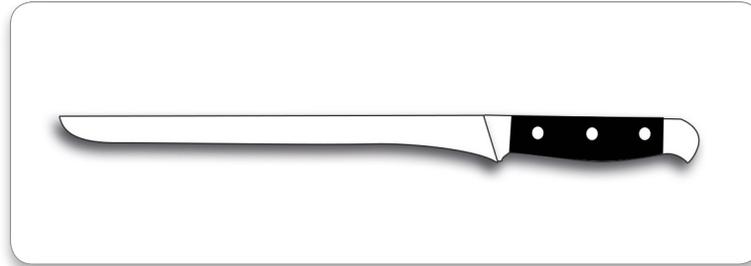
Cuchillo tranchelar

C. Cuchillo jamonero

Se trata de un cuchillo de hoja de gran longitud, fina y flexible. Señalamos algunas de sus características:

- Aplicaciones: tal como su nombre indica, se utiliza para trinchar y cortar jamón y otras piezas similares.
- Dimensiones: de 44 cm de largo.

- Material: hoja de acero o acero inoxidable y mango de madera o plástico preferiblemente de polietileno de alta densidad.



Cuchillo jamonero

D. Deshuesador

Cuchillo de tamaño pequeño con hoja curva y delgada. Posee las siguientes características:

- Aplicaciones: se utiliza para deshuesar aves y piezas de carne.
- Dimensiones: De 30 a 36 cm de largo.
- Material: hoja de acero o acero inoxidable y mangos de madera (tipo francés) o de color amarillento o rojizo (tipo español); también está disponible con mango de plástico, preferiblemente de polietileno de alta densidad.

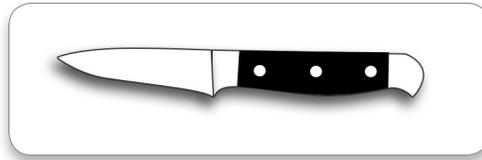


Cuchillo deshuesador

E. Puntilla

Se trata de un cuchillo de hoja pequeña y punta muy afilada. Señalamos algunas de sus características:

- Aplicaciones: se utiliza para tornear, pelar y cortar al aire fruta y verdura.
- Dimensiones: de 16 a 20 cm.
- Material: de acero o acero inoxidable con mango de madera o plástico preferiblemente de polietileno de alta densidad.



Puntilla

F. Cuchillo cebollero

Presenta una hoja fuerte, estable y ancha. Algunos lo llaman también cuchillo de medio golpe. Señalamos algunas de sus características:

- Aplicaciones: se utiliza para cortar hortalizas, pescados, carnes, fruta, etc.
- Dimensiones: 37,5 cm el de tamaño pequeño y 42 cm el grande.
- Material: de acero o acero inoxidable con mango de madera o plástico preferiblemente de polietileno de alta densidad.



Cuchillo cebollero

1.5 Pinzas

Se denomina "pinzas" a una herramienta fundamental en el servicio a la vista del cliente, que se presta en sala o comedor, y que consiste en la combinación de una cuchara sopera y un tenedor trincherero.

La cuchara sopera es un utensilio de forma cóncava y honda que dispone de mango para su sujeción y que habitualmente se utiliza para consumir alimentos líquidos. Suele contener de 7 a 20 mililitros de los ingredientes empleados para cualquier elaboración culinaria, por lo que se le considera un estándar de medida. El tenedor trincherero, de cuatro dientes y mayor que los demás, es un utensilio auxiliar del cuchillo en el corte de alimentos que también se emplea para recogerlos y llevarlos a la boca. La combinación de ambos utensilios facilita un servicio distinguido de alimentos al cliente, tanto en sala como en comedor, sin que los alimentos se vean afectados.

Suelen ser de plata, acero inoxidable, alpaca o recubiertos, con mangos del mismo metal, de madera o de plástico, preferiblemente de polietileno de alta densidad.

Esta herramienta clásica se complementa con otras pinzas que se emplean en cocina, tanto para emplatar como para otros usos, con la finalidad de maniobrar sin necesidad de pinchar los alimentos. Se elaboran en acero inoxidable, alpaca o plástico, preferiblemente de polietileno de alta densidad.

1.6 Mesas auxiliares o gueridones

Con esta palabra de origen francés (de mediados del siglo XVII) se conoce a una mesa de dimensiones reducidas (cuadrada, rectangular o redonda, con cuatro patas y con una altura algo inferior a 80 cm, habitualmente vestida con entrepaño) y ligera de peso para facilitar su movilidad (puede llevar ruedas y, en algunos modelos, alas plegables), cuya función es ayudar al profesional de sala o comedor para terminar de confeccionar platos a la vista del cliente, abrir botellas de vino, emplatar, etc. También se emplea para trasladar los alimentos en el servicio de habitaciones del hotel.

Pueden ser de distintos tipos, según la función a la que se destinen, por ejemplo:

- La mesa auxiliar de repostería o carro de postres es aquel que facilita el transporte de la repostería hasta el comensal y además sirve para mostrar los postres al cliente y servirle posteriormente.
- El carro caliente es el que se utiliza para mantener la temperatura de aquellos alimentos templados y calientes, además de poder trinchar grandes piezas de carne o pescado a la vista del cliente y servirlos a *posteriori*.
- Las mesas auxiliares frías son aquellas en las que se sirven o colocan alimentos con temperatura igual o inferior a 18 °C para su posterior servicio al cliente.
- Se utiliza también para facilitar el servicio, el carro de entremeses, para el servicio de entremeses fríos al gusto del cliente.
- El carro de quesos, donde se muestran y sirven los quesos, para que su olor no se traslade al comedor.
- El carro de licores y aguardientes para servir estas bebidas al cliente al final de la comida.



Pinzas



- El carro de transporte *gastronom*, con las mismas funciones de transporte, exposición y servicio de alimentos que el resto, pero fabricado en acero inoxidable o plástico de polietileno, más ligero y fácil de limpiar, menos estético pero más funcional.

El material con el que normalmente se elaboran estas mesas es la madera.



Mesa auxiliar o gueridón

1.7 Carros calientes

Describimos separadamente el carro caliente por tratarse de un equipo auxiliar más complejo y espectacular que el resto de las mesas auxiliares descritas anteriormente. Recordemos que se utiliza para mantener la temperatura de los alimentos templados y calientes, además de poder trinchar grandes piezas de carne o pescado a la vista del cliente. Generalmente, está compuesto de:

- Un depósito de agua caliente para mantener la pieza a temperatura controlada mediante un sistema de baño maría (+65 °C).
- Una placa metálica sobre la que se trincha la pieza.
- Mecheros de alcohol encendidos durante el servicio para mantener el agua caliente.
- Un depósito a modo de recipiente para colocar las guarniciones.
- Otro depósito para colocar las salsas.
- Un portaplatos donde almacenar los platos de servicio para ir sirviendo.