

CLASE 4

O.A. 7: Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

A.E. 1: Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.

A.E. 3: Diseña y monta diferentes tipos de buffet, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.

25-03-20

consulta al correo: tercerogastrofernando@gmail.com

PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS

Existen dos estilos de montaje de platos:

Montaje tradicional, es donde el ítem principal y la salsa se ubican en la mitad inferior del plato, las féculas en la parte superior derecha y los vegetales en la superior izquierda, o ejemplificando como si fuese un reloj, la carne y la salsa a las 6^{ºº}, las féculas a las 2^{ºº} y los vegetales a las 10^{ºº}.

almidón

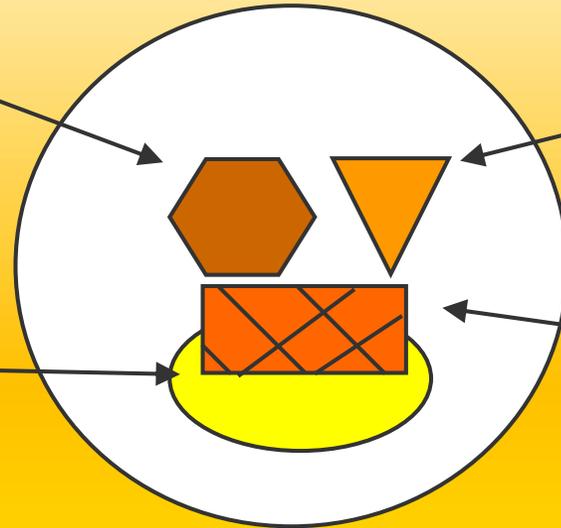
Vegetales

féculas /

principal

Salsa

ítem

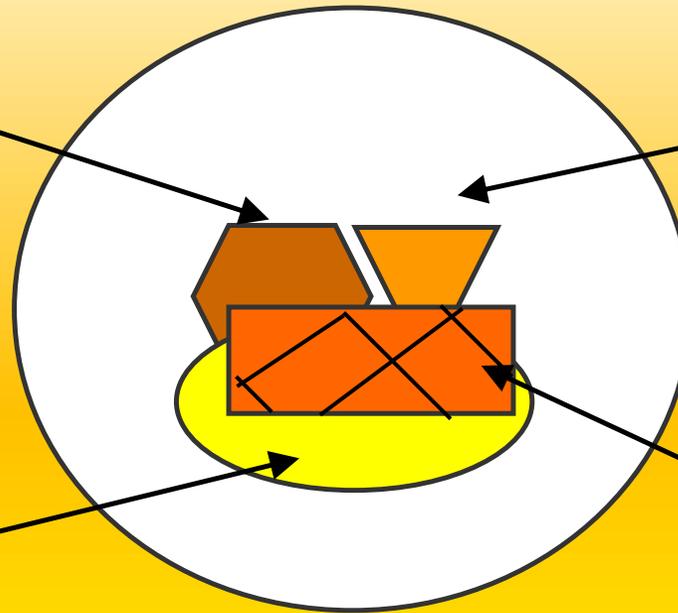


- ***Montaje no tradicional*** permite una mayor creatividad en la presentación, es más artística y por lo mismo requiere de mayor conocimiento de la combinación de colores, sabores, cocciones y texturas, y se divide en dos: estructurado y disperso.
-
- **Estructurado:** una base de verduras, la fécula y la salsa se centran en el plato y se dispone el ítem principal sobre esta, o alrededor del centro. Se debe tener en consideración la compatibilidad de los elementos del plato.

almidón

Vegetales

Féculas /

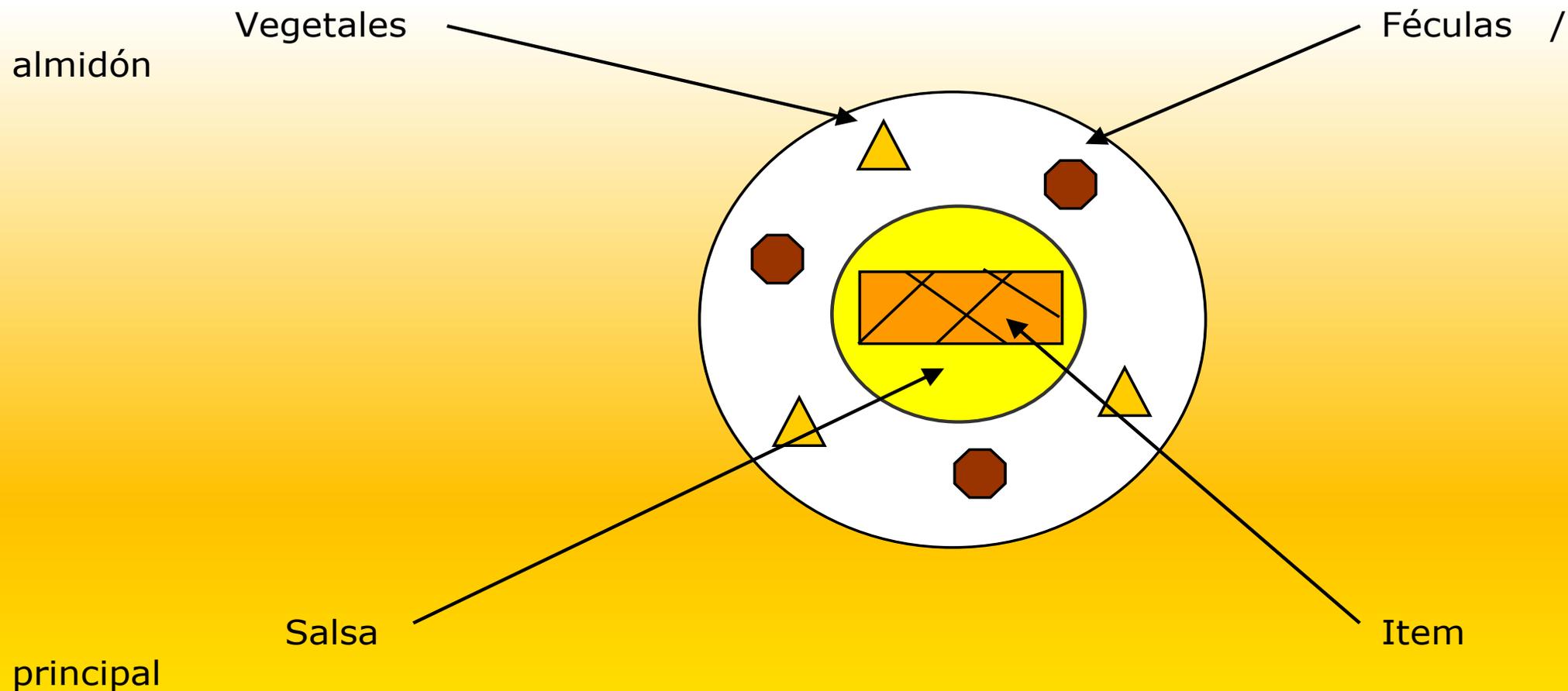


principal

Salsa

Item

- **Disperso:** el ítem principal se centra en el plato y todos los acompañamientos se disponen alrededor y también se debe tener en cuenta la compatibilidad de los elementos del plato.



Ambos métodos acentúan la compatibilidad y combinación de los alimentos. Mediante el método no tradicional el chef podrá ofrecer más que sabor.