

Innovación y cocina internacional

O.A 2: Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

OA 4: Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.

OBJETIVO: Reconocer y identificar los distintos equipamientos gastronómicos.

Consultas al correo: 4egastronomiacefa@gmail.com

Instalación de la cocina

Muebles de cocina

Mesas de trabajo:

- Muebles lisos y horizontales.
- Fabricados en: Acero, madera o mármol.



Estantes:

- Posee forma de closet
- De acero inoxidable



Carros estantes:

- Mesas de trabajo o estantes
- Provistos de ruedas.



Material de aseo

Fondo lavaplatos:

- Utilizados para el lavado de ollas y utensilios de mayor tamaño.



Lavaplatos y fregaderos:

- Son de menor profundidad que los fondos.
- Para utensilios de menor tamaño.



Equipamiento pesado

Moedor de carne: Utilizados para triturar y moler toda clase de alimentos blandos (carnes deshuesadas y legumbres). El moedor se compone de un cuerpo de hierro fundido en forma de “L”, en el interior gira un eje tipo caracol.



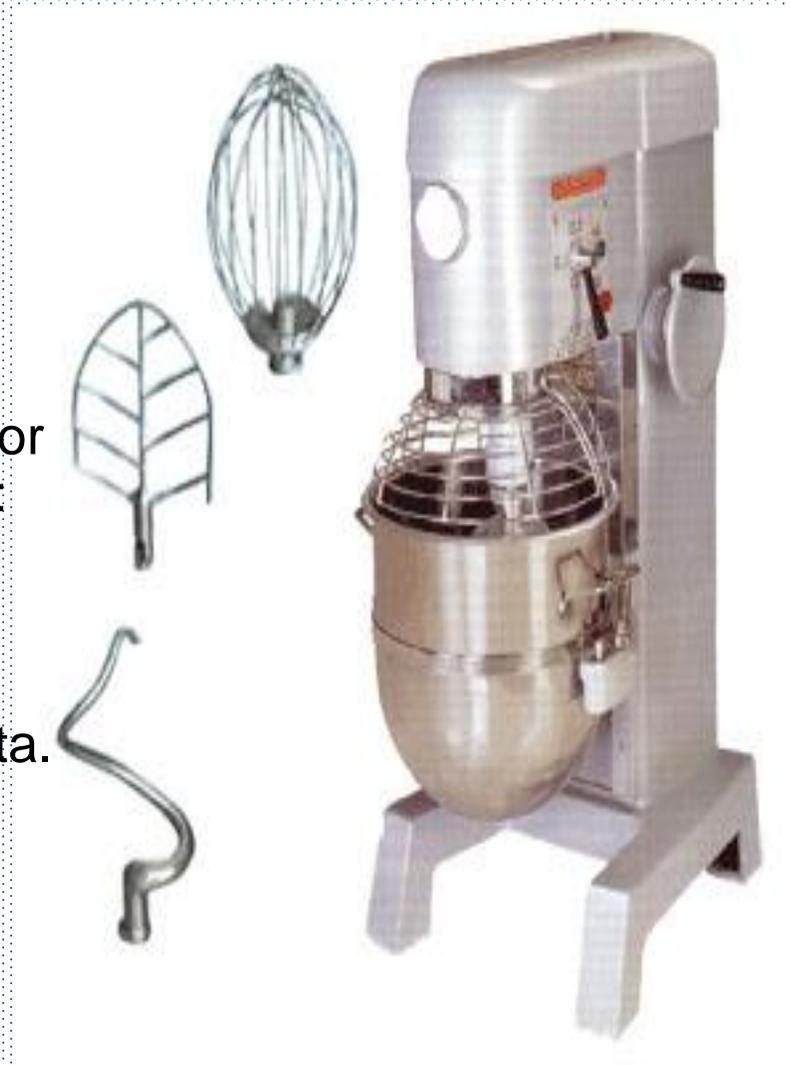
Cortadora de fríos (de fiambres):

Utilizado para cortar alimentos semi duros en rodajas uniformes. Esta compuesta por:

- Lamina circular giratoria que corta alimentos.
- Una plataforma lateral.
- Un regulador de espesor.



- **Batidora:** Utilizada para mezclar o amasar diferentes alimentos, preparar salsas frías, cremas, masas, pastas, etc.
- Existen diferentes tipos y tamaños
- Poseen un recipiente en el que se depositan los alimentos y un brazo mecánico movido por fuerza motriz. Los brazos mas comunes son:
- **Batidora:** Conjunto de alambres cruzados.
- **Mezcladora:** tiene forma de una tabla abierta.
- **Amasadora:** Tiene forma de gancho.



Peladora de papas: Esta compuesta por:

- Una abertura superior donde se introduce el alimento.
- Fondo ligeramente ondulado que gira.
- Superficie interior, áspera tipo lija.
- Alimentos son pelados por fricción y lavados con agua.



• **Balanzas:** Utilizadas para controlar productos y mercaderías que llegan a la cocina, para estandarizar y porcionar recetas en medidas exactas.





Licuada: Compuesta por un vaso o recipiente de metal con una rosca, donde se adapta un fondo de metal con laminas o cuchillos que trituran o licuan.

Posee diferentes velocidades las cuales se regulan dependiendo de la necesidad.

Equipos de coccion

Son todas las fuentes que generan calor dentro del área de producción, generalmente alimentadas por gas o electricidad. Son utilizados para la cocción y diferentes formas de preparación de los alimentos. Están ubicados en el área de “Cuarto Caliente”.

Bloque o unidad de cocina:

- Es el mas importante dentro de la cocina comercial
- Poseen 2, 4, 6, u 8 quemadores.
- Sobre estas hay instaladas rejillas o placas para sostener ollas sartenes, etc.
- Suelen ser alimentadas por gas y reguladas por llaves que agrandan o reducen la llama.



Baño Maria:

- Utilizado para mantener calientes las comidas hasta su servicio.
- Las comidas se disponen sobre recipientes que van al baño maría sobre agua caliente.
- Posee quemadores que ayudan a mantener la temperatura.





Planchas y parrillas:

- Utilizados en la elaboración principalmente de carnes y pescados.
- El calor es parejo y proporcionado por quemadores a gas o eléctricos instalados bajo la superficie de estos.
- Se regula el calor mediante llaves y cuentan con recolector de grasa.

Freidoras:

- Utilizado para las frituras en aceite hondo.
- Termostato
- posee una llave de seguridad para facilitar el vaciado, filtrado del aceite y el lavado de la maquina.



Salamandra o gratinadora:

- Principalmente utilizado para dorar y gratinar productos terminados.
- Esto se logra por medio de la irradiación de calor

Hornos:

- Un horno es un dispositivo que genera calor y que lo mantiene dentro de un compartimento cerrado.
- Se distinguen 4 tipos:

Horno de leña. Funcionan a partir de materiales forestales.



Horno de gas. Son una buena opción ya que tienen una cocción similar a la de los de leña.



Horno eléctrico. Los hornos eléctricos son totalmente automatizados; la cocción es la más perfecta por el control que mantiene sobre la temperatura en todo momento.



Horno de microondas. Funciona mediante la generación de ondas electromagnéticas que interaccionan con las moléculas de agua contenidas en los alimentos.



Equipos de Refrigeración

- Son muebles o conjuntos de cámaras que están provistas de un sistema de refrigeración
- Objetivo: es conservar los alimentos por medio de la acción o exposición al frío.
- Se clasifican en 2:
 - **Refrigeradores**
 - **Congeladores**

-Refrigeradores:

- Equipo que cumple la función de mantener los alimentos y trabaja a una temperatura de 0°C a 5°C.

- Pudiendo encontrar algunos también que funcionen hasta los 12°C.

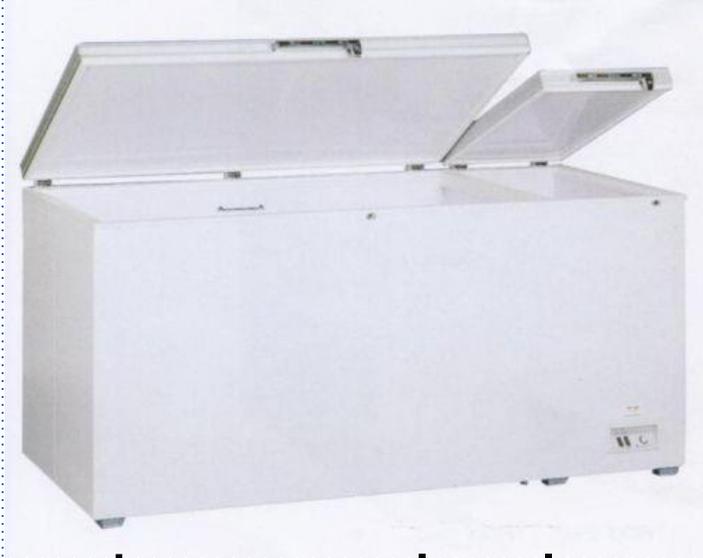
-Esta diferencias de temperatura va ha depender de los alimentos a refrigerar.



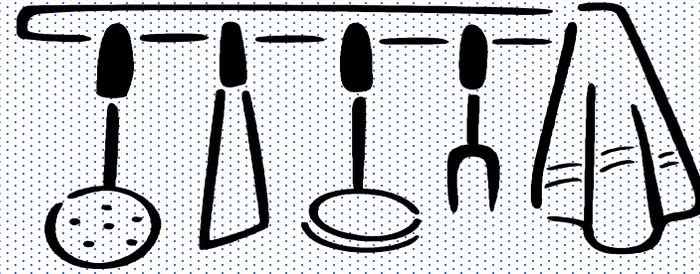
-Congeladores:

-Tienen la función de congelar los productos para prolongar su duración.

- Funcionan entre los 0°C a -18°C .



Actividad.



Elija un tipo de establecimiento de alimentos, defínalo y escriba el equipamiento que debería tener su cocina, en sus tres cuartos (cuarto, frío, caliente y repostería) .