

# 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 métodos de fondo y montaje de platos.

Consultas al correo: [4egastronomiacefa@gmail.com](mailto:4egastronomiacefa@gmail.com)

# FONDOS

Son los líquidos obtenidos de la cocción prolongada de huesos de vacuno, aves, pescados o verduras. Se utilizan como base para salsas, sopas, consomé, etc.

Debe tener una cocción lenta, pues si es violenta enturbia los fondos claros.

Un buen fondo debe ser transparente e incoloro y con un gusto pronunciado, al enfriarse debe tener consistencia gelatinosa.

A continuación se describen las diferentes ayudas de cocina

- **FONDOS DE COCINA BASE**
- **TECNOLOGÍA DE LOS FONDOS DE VACUNOS Y**
- **DEMI GLACE-JUS DE VEAU.**

**NORMAS DE PRESENTACIÓN DE PLATOS**

**MONTAJES DE PLATOS**

**MONTAJE TRADICIONAL**

**MONTAJE NO TRADICIONAL**

**\_ESTRUCTURADO**

**\_DISPERSO**

**PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS**

**Reglas para la presentación de alimentos**

Las Normas para la presentación de alimentos no se limitan a las comidas frías o calientes. Si no a la buena comida.

El chef presenta los alimentos con la intención de estimular todos los sentidos de sus invitados.

Una apariencia atractiva y significativa fomenta los deseos de probar la comida. La comida debe verse natural sin combinaciones drásticas o artificiales de colores. Los colores dominantes deben ser suaves, naturales y combinables.

Las dos categorías principales de colores con los cuales se trabaja, son los tonos tierra y los colores brillantes. El trabajo con estas dos categorías facilitara la combinación de alimentos y colores.

La ejecución de los principios culinarios básicos juega el papel más importante. Si los alimentos se complican mediante ingredientes y combinaciones innecesarias, se pierde la belleza de la simpleza.

Los métodos de cocción compatibles fomentan la experiencia de los gustos básicos, texturas y la apariencia de las comidas.

## **Concepto en la presentación de platos.**

**Tradicional:** Este estilo se asocia con la esfera de un reloj. El ítem principal y la salsa se colocan a las seis, la fécula a las dos y los vegetales a las diez.

La disposición de los alimentos recuerda una cara sonriente. La presentación tradicional de alimentos es rápida, resulta fácil de hacer y se puede realizar con un mínimo de entrenamiento. Los servicios de banquetes y los restaurantes económicos se benefician de este estilo de presentaciones.

No tradicional: Se utilizan dos métodos de presentación de alimentos.

Estructurar y dispensaron los términos que se asocian a la presentación no tradicional de los alimentos. Este estilo permite una mayor creatividad en la presentación, requiere una cabal combinación de sabores

La presentación no tradicional de los alimentos exige un nivel más alto de entrenamiento y resulta apropiado para restaurantes de precios moderados como también para los de alto nivel.

**Estructurado:** Una base de verduras, las féculas o la salsa se centran en el plato y se dispone el ítem

Principal sobre esta o alrededor del centro. Se debe prestar especial atención a la compatibilidad de los ítems de los platos.

**Disperso:** El ítem principal se centra en el plato y todos los acompañamientos se dispersan. Una vez más se debe prestar gran atención a la compatibilidad de los ítems.

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

## **NORMAS DE PRESENTACIÓN**

- EQUILIBRIO
- UNIDAD
- PUNTO FOCAL
- FLUJO

## **NORMAS DE PRESENTACIÓN**

### **E.U.P.F.**

#### **1.- EQUILIBRIO:**

- \_ Selección de alimentos
- \_ Color
- \_ Método de cocción
- \_ Textura
- \_ Sabores



**2.- UNIDAD** Los alimentos deben presentarse en armonía y unidad.

Esto significa que la comida será buena como se ve.

**3.- PUNTO FOCAL** El plato o la bandeja deben tener un punto focal hacia el cual se dirija automáticamente la vista. La existencia y disposición de este punto focal depende de la ubicación y relación de los diversos componentes

**4.- FLUJO** A través del adecuado dominio del equilibrio, la unidad y el punto focal es posible desarrollar un sentido de movimiento o de flujo. El flujo aviva la presentación y le aporta un sentido de frescura.

## 1.- EQUILIBRIO

La presentación de equilibrio incorpora varios factores en la presentación de alimentos, escogiendo sabores, condimentos y grupos de alimentos complementarios.

Además la comida debe prepararse utilizando métodos de cocción distintos que complementen y presentarla de manera apetitosa en la porcelana adecuada.

**El equilibrio se entiende mejor considerando lo siguiente:**

**Selección de alimentos:** Los alimentos complejos deben estar equilibrados, por ejemplo, una escalopin de ternera perfectamente salteada (simple), acompañada de un risotto de verduras (complejo).

**Colores:** Los colores son siempre de importancia en las comidas, pero especialmente para la presentación. Los colores acentúan la frescura, la calidad y una preparación adecuada.

**Variedad:** Se debe mostrar una variedad de colores, sin caer en lo “circense”

Generalmente de buen resultado la combinación de colores tierra con colores brillantes. Por lo general, los alimentos que saben bien juntos son por naturaleza armónica en sus colores.

**Color natural:** Se debe acentuar la técnica de cocción empleada.

Asados caramelizados

Salteados – dorado parejo

Al vapor – colores frescos, etc.

**Métodos de cocción:** Se deben evitar las repeticiones utilizando métodos distintos y compatibles. La variedad de técnicas de preparación aportará automáticamente a la presentación una variedad de texturas.

Carne asada con salchichón escalfado.

Corteza horneada con carnes doradas

Pescado frito con verduras cocidas, etc.

**Formas:** Hay que evitar ocupar las mismas formas en plato. En un mismo plato no debe haber en exceso verduras enteras o rellenas ni demasiadas mezclas independientes.

**Texturas:** Utilice puré, flanes, frituras, tostados, etc.  
Para lograr diferentes texturas; no obstante evite la combinación de demasiadas texturas similares en un mismo plato. Las texturas básicas con las cuales se trabaja son:

- \_Suave (Salsa – puré)
- \_Grueso (galantita)
- \_Sólido (Carne – papas)
- \_Blando (farsa)

**Saborizantes y condimentos:** Evite utilizar las mismas hierbas y especias. No le ponga ajo, hierbas y chalotes a todos los alimentos si los va a servir en un mismo plato o menú.

Los sabores complementarios, por ejemplo:

\_Sustanciosos y magros

\_Condimentados y suave

\_Ahumado (salado) dulce.

\_Dulce y condimentado

**Los acompañamientos deben ser compatibles con el principal:**

No sirva verduras o féculas con crema junto con ítems que tengan una salsa untuosa, crema o salsa blanca.

Evite acompañamientos de sabor con platos principales delicados (por ejemplo, servir un repollo morado dorado con un lenguado delicado).

No combine verduras y féculas fritas con entradas fritas.

- **MIENTRAS MÁS SIMPLE EL PRINCIPAL, MÁS COMPLEJOS DEBEN SER LOS ACOMPAÑAMIENTOS.**
- **MIENTRAS MÁS COMPLEJO EL PRINCIPAL, MÁS SIMPLE LOS ACOMPAÑAMIENTOS.**

## **2.- UNIDAD**

La disposición debe servir a una unidad cohesiva.

Puesto que generalmente la elegancia proviene de la simpleza, mientras menos áreas de atención mejor resulta la presentación.

Nótese por ejemplo la diferencia en la configuración de los siguientes ejemplos.



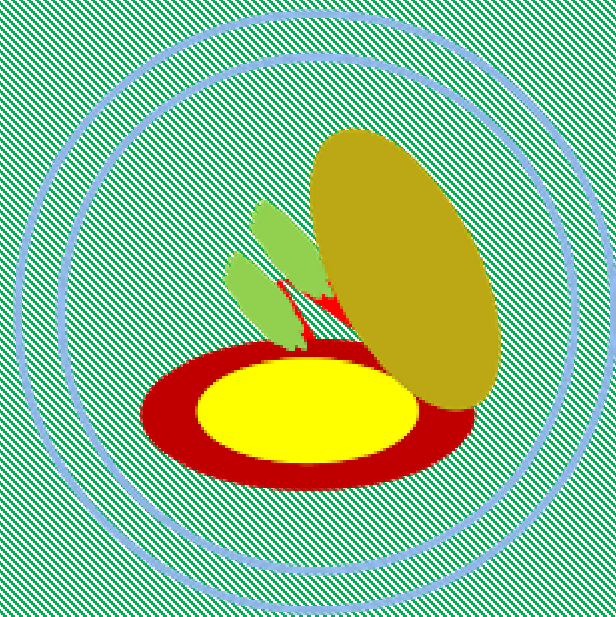


Figura A

En la figura A, los componentes se encuentran distribuidos por todo el plato.

El plato puede estar lleno, pero la presentación no tiene unidad.

En la figura B los componentes se unen para recalcar que este principal es un conjunto de alimentos y no tres componentes separados que casualmente se encuentran en el mismo plato.

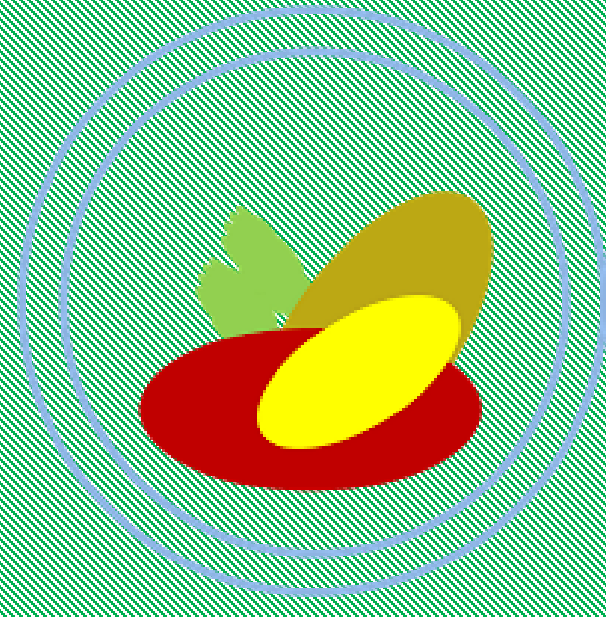
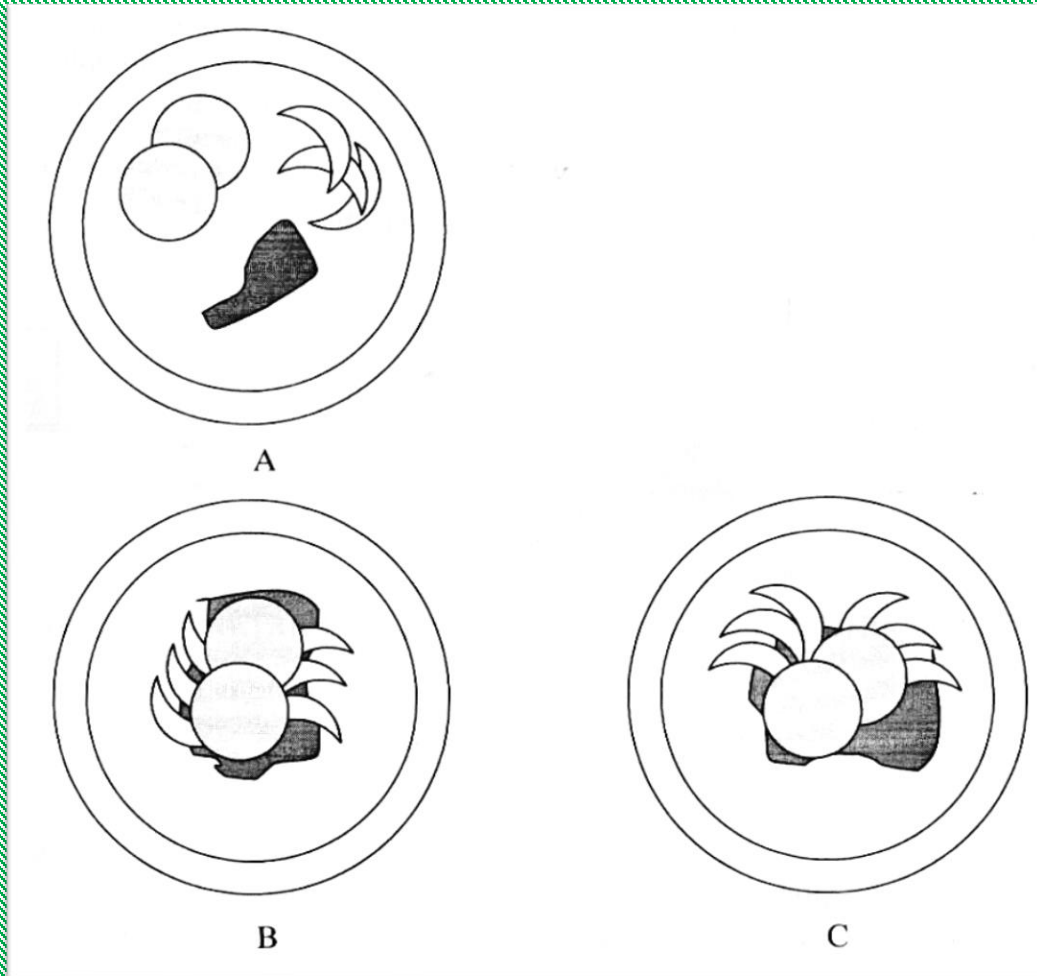


Figura B

El objetivo es ofrecer una combinación deliciosa de alimentos y no 3 componentes separados que casualmente se encuentran en el mismo plato y enteros.

### 3.- PUNTO FOCAL

El plato o la bandeja deben tener un punto focal hacia el cual se dirija automáticamente la vista. La existencia y disposición de este punto focal dependen de la ubicación y relación de los diversos componentes.



En la figura A, debido a una disposición no pensada, no encontramos un punto focal integrador.

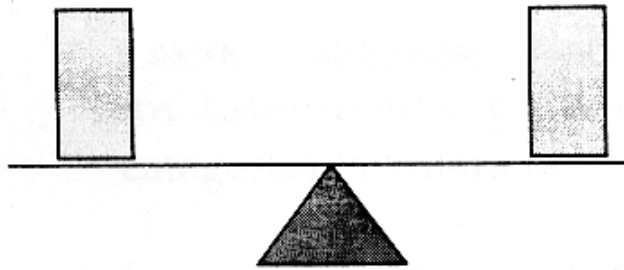
La figura B muestra los mismos componentes dispuestos de manera tal que proporcionan un punto focal definido.

(Nótese los diferentes tipos de equilibrios ilustrados en B y C)

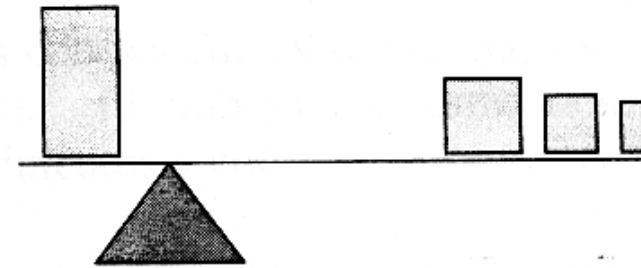
## 4.- FLUJO

Sí los factores previamente mencionados ( EQUILIBRIO; UNIDAD; PUNTO FOCAL) Son manejados adecuadamente, es posible desarrollar un sentido de movimiento o de flujo en el plato. Si la disposición es simétrica, el sentido de flujo puede suprimirse "atrayendo" la mirada hacia el medio del plato o bandeja; si el simétrica, la sensación de flujo es mayor.

### **Balance simétrico y asimétrico**



BALANCE SIMÉTRICO



BALANCE ASIMÉTRICO

Cuando la presentación no goza de unidad es posible crear un camino lógico para la vista; por lo tanto, no hay un flujo evidente. Además, si la presentación no tiene unidad, no existe un punto focal claro. El punto focal es el punto a partir del cual debe surgir el flujo.