

# MÓDULO: SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES

## CLASE 5 31/03/20

### **OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 8):**

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

### **APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):**

Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.

### **OBJETIVO DE LA CLASE:**

Conocer elementos de cristalería y petit menage para el servicio de comedores, bares y salones.

### **INTRUCCIONES:**

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor ([tercerogastrofernandod@gmail.com](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com))
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo [tercerogastrofernandod@gmail.com](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com)(mail de curso)

## **4. Cristalería y Petit Menage**

# LA CRISTALERÍA

Se debe lavar en agua tibia con detergente y enjuagarse muy bien. Especial precaución se debe tener con los vasos y copas donde se hayan montado tragos con huevo o crema, estos deben reunirse para lavarlos aparte. Nunca meter al agua caliente los vasos con huevo, ya que el olor a huevo se impregna y cuesta mucho eliminarlo.

Especial cuidado requieren los vasos o copas de cerveza, ya que al lavarlos no es recomendable secarlos, sólo hay que dejarlos escurrir, la razón primordial es que cualquier impureza que exista en el vaso puede cortar la cerveza o bien el paño puede incorporar grasa, esto último, es el peor enemigo de la cerveza.

Para repasar la cristalería, se debe empañar con vapor y luego frotarla con un paño bien limpio que no produzca pelusas.

Se llama copa a la que tiene como base un pie y vaso al que no lo tiene.



**1. Copa para Jerez:** Copa alta y esbelta que canaliza perfectamente el aroma hacia las fosas nasales y tiene, además, el tamaño perfecto para, a medio llenar, beber este vino.

**2. Copa para Vino Tinto:** Atulipanada o abombada, de tamaño mediano para que el vino pueda desarrollar su aroma.

**3. Copa para Vino blanco:** Baja y convexa, más pequeña que la del vino tinto, mantiene bien la temperatura para que el vino permanezca fresco.

**4. Copa para vino rosado:** Redonda y de fino cristal, aconsejable por su borde ligeramente más estrecho.

**5. Copa para vino Burdeos y otros grandes tintos:** Abombada y de borde ligeramente estrechado. Su tamaño permite llenarla solamente en una tercera parte, medida perfecta para apreciar el vino.

**6. Copa para champagne y espumosos:** Que burbujan mejor en una copa esbelta y alta, tipo cáliz.

Existen dos tipos:

- **Copa tradicional o de boca ancha, pié alto o bajo:** se usa para brindis y bebidas espumantes como Sidra, Vino espumante, Asti, etc. También se usan para montar todo tipo de tragos a base de huevo o crema y ciertos cócteles de jugos y jarabes.
- **Copa flauta o tulipán:** se usa para recepciones especiales, en especial el vino espumante ya que la forma alargada de la copa permite mantener por más tiempo el efecto burbujeante.

**7. Copa para agua:** es la más alta y ancha de todas en un montaje básico de mesa.

**8. Copa de cognac o napoleónica:** Son de forma de balón y boca estrecha. Se usan para servir cognac, brandy o armanac. Esta copa reemplaza a la copa de licores finos, la que es muy similar, pero de boca más abierta. Por lo tanto en la copa de coñac podemos servir. Drambuie, Grand Marnier, Chartreuse, o bien cualquier licor que se quiera destacar por ejemplo. Menta, Apricot, Cacao, etc.



**9. Vasos Tumbler:** Son vasos de forma cilíndrica alargada. Existen tres tamaños: chico, mediano y grande. Los tumblers chicos se usan para jugos, tragos dobles y otros. Los medianos se usan para servir aperitivos largos refrescantes. Los grandes se usan para servir combinados y tragos largos preparados



# Vasos o copas para cerveza



Se distinguen cuatro tipos:

- Vaso principal, similar a un tumbler.
- Garza, copa sin pié, de forma cónica.
- Barril o burro, jarros con mango y a veces con tapa, tienen diversos tamaños desde 300 cc. a 2,5 litros.
- Flauta o tulipán, similar a la copa de vino espumante (champagne) pero con capacidad promedio de 300 cc.



# PETIT MENAGE

Reúne todos los complementos para las comidas y algunos artículos necesarios insospechados en un restaurante, que ayudan a enriquecer una buena atención. La botica o petit menage se divide en productos perecibles y no perecibles.

- **Perecibles:** limones, mantequilla, pan, galletas de agua, etc.
- **No perecibles:** servilletas de papel, mondadientes, analgésicos, efervescentes, bicarbonato, azúcar granulada, aceite, vinagre, sal, pimienta, café, hierbas, etc.

Los elementos más comunes del petit menage son:

- **La alcuza:** compuesta por aceite, vinagre, sal y pimienta.
- **El menage:** compuesta por sal y pimienta.
- **Vinagreros o aceiteros.**



# ACTIVIDAD

- RESPONDER LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:
  1. Explique como se debe hacer la mantención de la cristalería.
  2. Explique las diferencias entre los tipos de copas (1,2,3,4,5,6).
  3. ¿Por qué la copa flauta tiene forma alargada, que provoca en el espumante? Explique.
  4. Nombre a lo menos 4 ejemplos de licores que se pueden servir en la copa napoleónica.
  5. Nombre y explique los distintos vasos tumblers.
  6. Explique los vasos y copas especiales para cerveza.
  7. Explique el petit menage.