

Teoría Culinaria
Módulo Innovación y Cocina
Internacional

4° Medio

Profesor Luis Concha Ehrenfeld



Brigadas de una cocina

- **Pequeña:**

Se encuentra en un servicio de comida rápida O en un restaurante pequeño. Y generalmente está compuesta por:

1. Chef de cocina
2. Cuarto Frío
3. Cuarto Caliente

▶ Su capacitación de cierta manera es básica.

- **Mediana:**

Se encuentra en Restaurantes y Centros de Eventos y generalmente se encuentra compuesta por:

1. Chef de cocina
2. Cuarto caliente
3. Entremesero
4. Garden Manger
5. Pastelero

- **Grande**

Se encuentra principalmente en hoteles 5 estrellas. Está compuesta por los siguientes cargos y secciones, principalmente de:

1. Chef Ejecutivo
2. Sous Chef.
3. Chef Partie
4. Chef Entremetier
5. Chef Saucier (Salseiro)
6. Chef Tournant
7. Chef Garde - Manger
8. Chef Pastelero
9. Commis.
10. Ayudante

DESCRIPCIÓN DE CARGOS

Chef Ejecutivo, Chef o Jefe de cocina

Su misión no es cocinar, sino velar por el conjunto mismo, por la calidad y el funcionamiento del servicio (ritmo en la entrega, lectura de comandas, vigilancia del comedor, etc.). Un buen chef ha de tener dotes de mando, imagen, prestigio personal y respeto por los cocineros.

Funciones.

Distribuye
Cuida
Compra
Supervisa
Confecciona

Enseña
Otorga
Dirige

Asistente del Chef

Remplaza el trabajo administrativo relacionado con la cocina, cálculos, recetarios archivos, etc.

- Debe poseer conocimientos de cocina

Jefe de partida

Es el cocinero y director de la partida encomendada y se responsabiliza ante el jefe de cocina del buen funcionamiento de la misma.

Funciones

Reparte

Organiza

Dirige

Aclara dudas

Termina platos.

Rotisseur o Asador

Confeciona los distintos asados al horno, rustidos en cazuela, carnes a la parrilla, con sus guarniciones de patatas fritas y géneros hechos a la gran fritura.

En la cocina internacional prepara también pescados fritos aves, animales de caza, verduras a la plancha o a la parrilla

Entremetier

Encargado de preparar todo tipo de acompañamientos, elaborara sopas, potajes, cremas, consomés, arroces, huevos, guarniciones de hortalizas no fritas, pastas. También se encarga de los pescados al vapor y al caldo corto, las preparaciones a baño María, soufflé salado, etc

Salsero

Su trabajo se desarrolla en el área de elaboración y cocción, y de él depende la calidad de guisos y platos salseados, entre otros productos.

El salsero prepara los fumets, reducciones, caldos, fondos, etc. para elaborar los platos consistentes.

Es una pieza clave en los grandes establecimientos. Acude siempre donde se produce un espacio de trabajo, ocupando el puesto de jefe de partida.

Dada su versatilidad debe dominar todos y cada uno de los oficios de la cocina.

Garde Manger

Es el encargado de plato fríos como salsa, patés, terrinas, galantitas, prepara todo tipo de ensaladas frías, agridulces y saladas, prepara todos los rellenos basándose en carne de ave, vacuno y pescados (deshuesa, corta, porcina, filetea, etc.) y prepara todas las decoraciones para el buffet

Repostero - pastelero

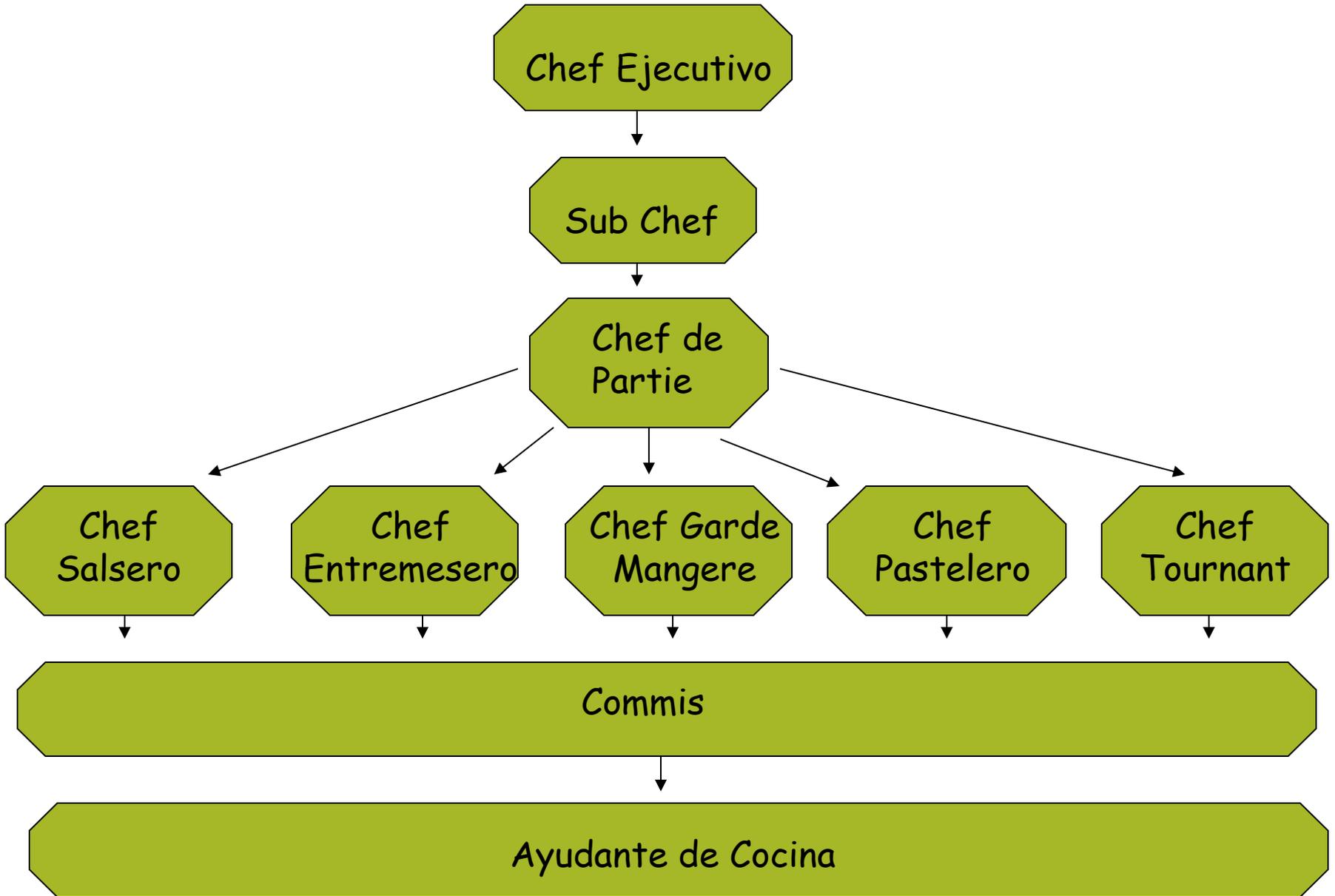
Elabora los postres de repostería, pastelería y confitería, bollería dulce y salada, dulcería de desayunos y meriendas frías y calientes; prepara masas de harina para la cocina, colaborando con ésta en la elaboración de algunos platos: tartaletas, bocaditos, hojaldres, entremeses, etc

Commis:

Joven cocinero encargado de colaborar en las funciones del cuarto en el que se desempeña, eventualmente puede reemplazar el chef de partie durante su ausencia este es como un ayudante de cocina pero con estudios técnicos o bien con mayor tiempo en la brigada o el puesto

Ayudante de cocina

Colabora con el jefe de partida, con el cocinero, en la elaboración de los platos. Ejecuta los trabajos sencillos de apoyo a su jefe inmediato y estará capacitado para finalizar determinadas tareas





Métodos de cocción

Los métodos de cocción

Son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.

Métodos de cocción

```
graph TD; A[Métodos de cocción] --> B[Calor Seco]; A --> C[Calor Húmedo]; A --> D[Calor Mixto]; B --> E{{Concentración}}; C --> F{{Expansión}}; D --> G{{Combinado}}
```

A hierarchical diagram showing the classification of cooking methods. The root node is 'Métodos de cocción', which branches into three categories: 'Calor Seco', 'Calor Húmedo', and 'Calor Mixto'. Each category further branches into a specific method: 'Concentración' under 'Calor Seco', 'Expansión' under 'Calor Húmedo', and 'Combinado' under 'Calor Mixto'.

Calor Seco

Calor Húmedo

Calor Mixto

Concentración

Expansión

Combinado

Calor Seco:

- **Asar al horno:** Los alimentos cambian de sabor y aspecto, se forma una costra por todo su contorno, cociéndose de afuera hacia adentro con su propio jugo.
- **Gratinar:** Formación de una costra dorada en productos cocidos, precocidos, debido a un fuerte calor interior en el horno que deben estar cubiertos con una salsa o producto para gratinar.
- **Saltear, Sofreír, Freír:** Consiste en procesar comestibles por acción de calor aplicado por medio de una materia grasa. Los alimentos que se procesan por este método de cocción, rápidamente cambian de sabor, consistencia y aspecto. Obtienen una costra exterior suave y un núcleo tierno y jugoso.

Calor Húmedo:

- Hervir: Cocer alimentos en agua hirviendo, ebullición lenta
- Blanquear en agua: Sumergir el alimento en agua hirviendo y esperar que retome la ebullición.
- Pochar (escalfar): Cocción de los alimentos en un líquido a punto de ebullición, sin que llegue a hervir.
- Vapor: Esta operación consiste en procesar comestibles por acción de calor, transmitido exclusivamente por medio de vapor de agua. Los alimentos sufren poca pérdida de valores nutritivos.

Calor Mixto

- **Guisar, estofar, bracear:** En este proceso la acción se realiza en dos etapas, el alimento se cuece al principio por calor seco en una grasa y se termina en calor húmedo.
- **Guisar:** Alimento cortado menudo, se procesa en un comienzo en poca grasa y se termina con mucho líquido
- **Estofar:** Se comienza con poca materia grasa y se termina con casi nada de líquido.
- **Bracear:** Proceso que comienza con poca grasa y termina con la cocción en una salsa.

Actividad

1. Cazuela
2. Pollo Asado
3. Estofado de vacuno
4. Guiso de verduras
5. Carne al jugo
6. Papas cocidas
7. Verduras grilladas
8. Asado a la parrilla
9. Papas fritas
10. Carbonada

Coloque junto a cada preparación el Método de cocción al cual pertenece. Justifique el por que

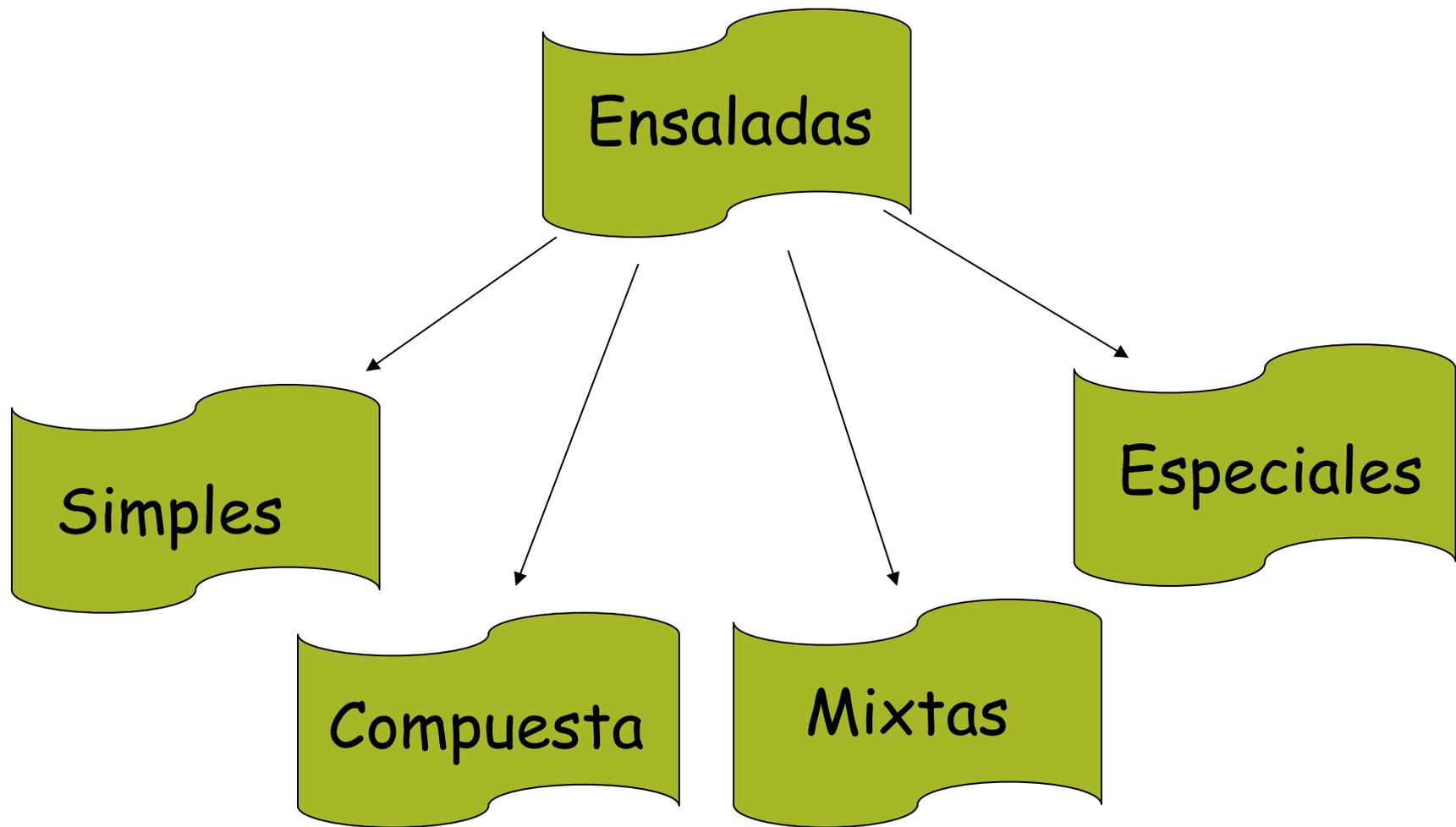
Clasificación de las Ensaladas



Las Ensaladas

Desde tiempos remotos las ensaladas han sido parte importante de la dieta del hombre, aportando vitaminas y fibra al cuerpo. Desde el punto de vista gastronómico ayudan a tener una mayor variedad de preparaciones en nuestra carta, ampliando considerablemente la oferta a nuestros clientes.





Ensaladas Simples:

Son aquellas que tienen un ingrediente en el plato, y el nombre se debe exclusivamente al producto del cual se elabora.

Ensaladas Mixtas:

Son aquellas que tienen más de un ingrediente vegetal. Ej: lechuga, tomate, cebolla, palmito, pepino y otros y estos se disponen por separado en el plato nunca revueltas y el dressings va por separado.

Las compuestas:

Son aquellas en las que además de vegetales tienen un ingrediente carnico como por ejemplo la "Ensalada de Gallina", es decir tienen un agregado de carne (cerdo, vacuna, ave, pescado o mariscos). Todos los ingredientes van mezclados.

Las ensaladas especiales:

Tienen una denominación de origen o un nombre ya registrado y conocido, y se usan ingredientes ya especificados sin hacer ninguna variación, respetando la receta original del cocinero que las invento y la nombro, es por eso que se llaman especiales.

ENSALADAS

Como las Encontramos

Appetizizer
Entrada
Plato Principal
Acompañamiento
Postre

Considerar al elaborar

Calidad de los ingredientes
Frescura de los mismos
Variedad de colores
Calidad de la loza
Combinación de sabores
Montaje del plato
Temperatura de la preparación
Higiene en la manipulación de los alimentos

Las Emulsiones

Las emulsiones son el condimento o el sazón que acompañan ciertas elaboraciones que generalmente son las Ensaladas.

Estas Emulsiones se clasifican de 2 formas



Emulsiones Estables:

Son aquellas que por medio de un espesante (Yema de huevo) más alguna materia grasa se le aplica energía (batiendo) se logra una emulsión y que al momento de estar en reposo esta mantiene su forma y estructura.

Derivados de la Mayonesa

- **Salsa Mousseline:** Crema semibatida
- **Salsa Tártara:** Clara de huevo duro, pepinillos, alcaparras, cebolla perla, Y perejil picado.
- **Salsa Remolada:** Pepinillos, alcaparras, perejil, estragón, mostaza y anchoas.
- **Salsa Tyrolienne:** Pure de tomates.

- **Salsa Verde:** Extracto de hierbas verdes (berros, espinacas, estragón y Finas hierbas)
- **Salsa Golf:** Ketchup, crema semibatida, y Whisky.
- **Salsa Aioli:** Ajo finamente picado.



Emulsiones Inestables:

Son aquellas y mas conocidas como Dressing, son aquellas que están compuestas por Materia grasa mas un liquido que generalmente es Ácido, ya sea vinagre o sumo de Limón. A estos elementos al mezclarlos se le aplica energía (Batiendo) se emulsionan, pero al dejarlos en reposo estos que en algún momento estuvieron unidos se separan.



Tipos de dressing

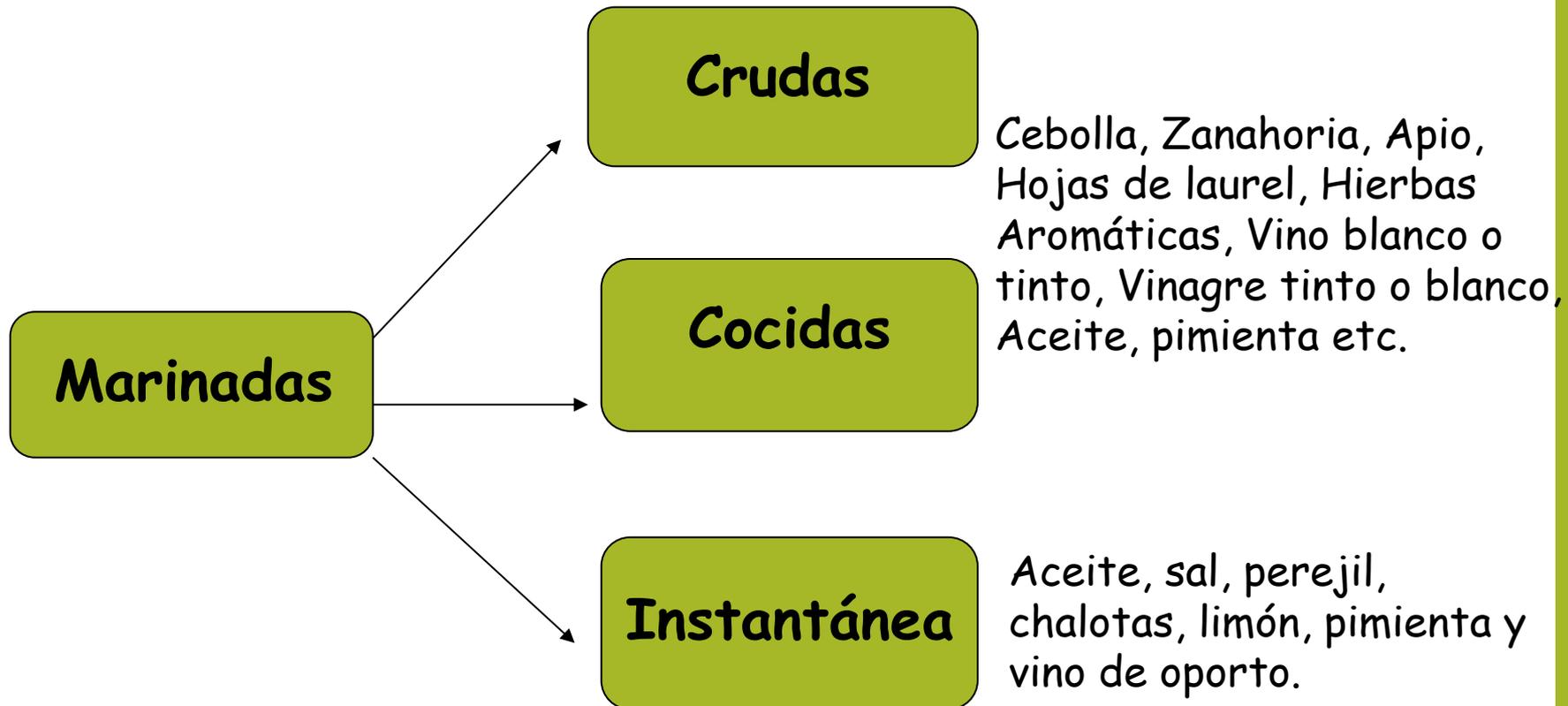
Tipo de dressings	Base	Proteína u otro	Condimentos
Cream Dressings	French Dressings	Crema de leche o crema agria	Sal, pimienta
Cheese Dressings	French Dressings	Queso rockefort	Sal, pimienta, salsa worcester, mostaza
Chiffonade Dressings	French Dressings	Huevo duro, pepinillos, perejil	Sal, pimienta, páprika

Las Marinadas

Marinar es una técnica de cocina que consiste en remojar un alimento con un líquido aromático para mantenerlo tierno y darle un cierto aroma. La marinada es, entonces, el líquido que se utiliza con este fin, y se usa sobre todo en las preelaboraciones de carnes rojas, caza y algunos pescados.



Clasificación de las Marinadas



Tipos de Marinadas

Aceite y Vinagre

Vinagretas (aceite común y vinagre)

Ácidos y Especies: Marinada agria (para escabeche)

Marinadas diversas usadas para ablandar y saborizar.

Salmuera o Cura Seca

Las salmueras son preparaciones previas que sirvan para todas las carnes y aves que deben ahumarse o curarse. La cura seca es una mezcla de sal, azúcar y especias (sal para encurtir optativa) que se usa principalmente con pescado como una preparación previa para ahumar.

Elementos de las Marinadas y sus funciones

Sabor: Se pueden introducir diferentes especias, hierbas y condimentos en el producto. El sabor tiene la posibilidad de penetrar las fibras de la carne, pescado o aves durante el proceso de marinado.

Ablandador: Ácido tiene un efecto ablandador sobre las fibras de las carnes si el marinado es prolongado.

Ácido: Los vinagres (simples saborizantes) y los vinos tintos o blancos generalmente se usan con carnes y aves. El jugo de limón o lima y los vinos blancos se usan con frecuencia en pescados.

Sal: El efecto de la sal (cuando se usa) es extraer la humedad. En la medida que la humedad se extrae de la carne, pescado o aves es reemplazada por el marinado.

Ayudas de Cocina

Agentes Aromáticos: Dentro de este grupo encontramos las diferentes especias y condimentos para otorgar sabor y olor a las preparaciones.

Estructuradores de Sabor: Tal como su nombre lo indica, son los encargados de modificar los sabores de las preparaciones.

Agentes espesantes: Función Principal es de espesar o dar consistencia deseada a alguna preparación. **LIGAR**



Tipos de Ayudas de Cocina

Agentes Aromáticos

A.- Bouquet Garni:

Conjunto de hierbas (romero, tomillo, nuez moscada, clavo de olor, entre otros) que van envueltos con hojas de puerro o cebolla, etc. Va amarrado a la olla para luego ser retirado.



B.- Sachet d' Aromates:

Cumple la misma función que el bouquet garni, solo que en éste caso las especias van envueltas en papel filtro. Se utiliza tanto en cocina como en pastelería; en cambio el bouquet garni solo se utiliza en cocina.

Estructuradores de Sabor

A.-Mirepoix

Consta de cebolla, zanahoria, apio, tallos de perejil, puerro.

- .- **Blanco:** Mirepoix base SIN zanahoria y se agrega tallos de champiñones.
- .- **Graso:** Mirepoix base sólo que éste además tiene como ingrediente tocino.
- .- **Cebolla Piqué:** Una combinación de cebollas, hojas de laurel y clavos de olor para dar sabor.
- .- **Cebolla brulé:** Cebolla caramelizada para dar sabor y color.

B. Fondos

- Claros: a base de ave y pescado o verduras.
- Oscuro: a base de vacuno o animales de caza

Agentes Espesantes

A.- Naturales

- Almidones; provenientes de los cereales (textura opacada) tales como: trigo, maíz, arroz etc.
- Féculas; provenientes de los tubérculos tales como: papas (chuño), tapioca (mandioca)
- Yemas de huevo.
- Sangre (especial de cordero)



B.- Materia grasa

- Mantequilla: Este tipo de espesantes es inestable

C.- Procesados o compuestos

- Roux: tiene una elaboración base de 40 grs. de harina por 50 grs. de mantequilla. Su elaboración es en caliente. El método de incorporación es el líquido sobre el roux. Existen distintos tipo de roux: blanco o pálido, rubio o dorado y oscuro.
- Beurre Manie: tiene una elaboración base de 50 % X 50%, es decir la misma cantidad de harina que de mantequilla. Su elaboración es en frío. El método de incorporación es beurre manie sobre el líquido caliente.



Las Sopas



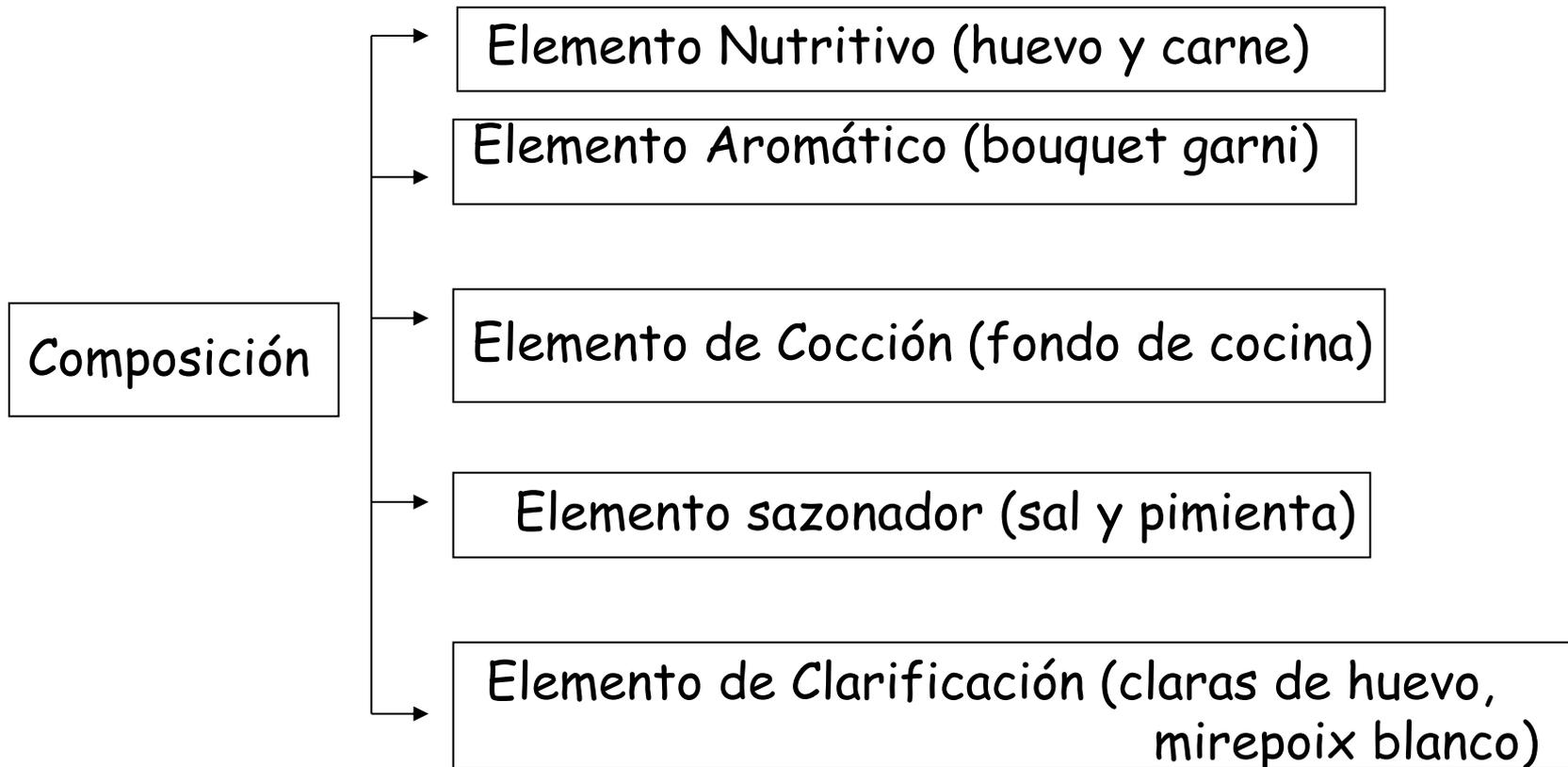
Termino requerido a todos los alimentos líquidos que se sirven como plato al comienzo de una comida o, excepcionalmente, como manjar único. Las sopas se hacen a base de un fondo que se complementa con otras bases de cocina con el fin de darle el sabor y la textura.

Clasificación:

- Sopas Claras → Consomés
- Sopas Oscuras → Con algún tipo de garnitura
- Sopas Ligadas → Cremas (Veloutté) Cremas Puré (potage)
- Sopas Especiales → Crustáceos (Bisque)
- Sopas Nacionales,
Regionales → Cazuelas, Valdiviano
- Sopas Internacionales → Menestrone - Sopa de Cebolla

A) Consomé, Claros o Oscuros:

Son preparados a base de fondos blancos u oscuros clarificados y adicionados de diferentes elementos que enriquecen su sabor.



B) Las Sopas ligadas (veloutté)

Los componentes básicos son:

- Caldo que le da el sabor y nombre (Fondo)
- Un agente espesante (roux)
- Agente refinador (crema)
- Guarnición acorde con su fondo



Potage:

Preparación guisada relativamente consistente a base legumbres seca ejem. Garbanzos, hortalizas frescas, como también acelga, espinacas adicionados de algunos productos, chorizo, Vacuno y otros productos carnicos.



C) Sopas Especiales:

Su preparación es variada en cada sopa.

Una de las mas conocidas son el bisque, cuya preparación consiste principalmente a base de crustáceos o empleando cualquiera de estas Especies, ej: Bisque de camarones.



D) Sopas nacionales o regionales:

Reciben este nombre la cuya preparación no tiene una composición y formula especifica. Son sobre todo sopas de carácter original campesino, preparados a base de carnes, pescados, moluscos, crustáceos y verduras.



E) Sopas Internacionales:

Su composición son a base de ingredientes exclusivos según los gustos o costumbres de cada país.