

UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas

Elaborado por: Equipo Editorial.

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-21-1 • Depósito legal: MA 170-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Índice

MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. UFoo63: Preelaboración y conservación de vegetales y setas

UD1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas

1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones	9
1.1.1. Evolución general	9
1.2. Ubicación y distribución	13
1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos	13
1.4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina	14
1.4.1. Maquinaria de cocina	14
1.4.2. La batería de cocina y utillaje. Características y funciones	16
1.4.3. Identificación y aplicaciones de la batería de cocina y utillaje	17

UD2. Materias primas

2.1. Principales materias primas vegetales	33
2.2. Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad	33
2.2.1. Definición	33
2.2.2. Composición de las hortalizas	33
2.2.3. Clasificación de las hortalizas	35
2.2.4. Estacionalidad	36
2.2.5. Categorías comerciales	41
2.2.6. Factores que influyen en su calidad.....	43

2.3. Hortalizas de invernadero y babys.....	44
2.3.1. Hortalizas babys.....	45
2.4. Brotes y germinados.....	46
2.5. La “cuarta gama”	47
2.6. Legumbres: definición, clasificación. Categorías comerciales.....	48
2.6.1. Definición	48
2.6.2. Clasificación	49
2.6.3. Categorías comerciales	51
2.7. Setas: definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.....	52
2.7.1. Definición	52
2.7.2. Especies cultivadas	52
2.7.3. Descripción de las especies más cultivadas.....	54
2.7.4. Setas más apreciadas gastronómicamente	56
2.7.5. Principales especies venenosas	58
2.7.6. Estacionalidad	60

UD3. Regeneración de vegetales y setas

3.1. Definición.....	69
3.2. Clases de técnicas y procesos.....	69
3.2.1. Descongelación	69
3.2.2. Deshidratación.....	70
3.3. Identificación de equipos asociados.....	70
3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.....	71
3.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración	72

UD4. Preelaboración de vegetales y setas

4.1. Tratamiento característicos de las hortalizas y vegetales frescos.....	81
4.2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.....	82
4.2.1. Distintos cortes de patatas	83
4.2.2. Distintos cortes de hortalizas	85

4.3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos	87
4.3.1. Desinfección de verduras y frutas para consumo en crudo	87
4.3.2. Desinfección de verduras y frutas para cocinado	88
4.4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales	88
4.4.1. Definición de yuca; origen y zonas de cultivo	88
4.4.2. Ñame	88
4.4.3. Romanescu	89
4.4.4. Plátano macho	89
4.5. Preelaboración de setas	89
4.5.1. Limpieza	89
4.5.2. Preparación de las setas	90

UD5. Conservación de vegetales y setas

5.1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta	97
5.2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto	98
5.3. Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas	99
5.3.1. Conservas en lata o en vidrios	99
5.3.2. Conservas al natural	100
5.3.3. Encurtidos	101
5.4. Conservación al vacío	102
5.5. Encurtidos	102

<i>Bibliografía</i>	107
----------------------------------	-----

UD1

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas

- 1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 1.2. Ubicación y distribución
- 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
- 1.4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

|hostelería y turismo

1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

1.1.1. Evolución general

El empleo tanto de medios físicos como auxiliares del cocinero ha cambiado de forma total el aspecto de los antiguos locales de cocina con asadores, chimeneas, fogones, etc., de funcionamiento, lento, trabajoso y sucio, por otros más rápidos, limpios y rentables. El mayor adelanto en nuevos medios para cocinar se lo debemos al descubrimiento y desarrollo del vapor, electricidad y enfriamiento por gasificación. Los nuevos materiales y aleaciones metálicas facilitan la labor en cuanto a higiene alimentaria, facilidad de trabajo y conservación de alimentos.

La maquinaria que forma la dotación de las cocinas puede clasificarse en:

- ↻ Generadores de calor.
- ↻ Generadores de frío.
- ↻ Maquinaria auxiliar.

Generadores de calor

Los generadores de calor son la maquinaria destinada a liberar energía calorífica para el cocción o mantenimiento en caliente de los alimentos.

Generadores de frío

Son las máquinas indispensables para la conservación de los alimentos que se reciben y los que se elaboran con objeto de emplearlos en días posteriores.

- ↻ Cámaras frigoríficas

Son de distintos tamaños y están ubicadas tanto en las zonas de almacenamiento como en la cocina.

Actualmente las cámaras frigoríficas destinadas a almacenamiento están fabricadas con paneles aislantes que permiten distintas composiciones. Deben dotarse con estanterías para disponer los géneros en ellas y en algunos casos tienen guías para recipientes “gastrónorm”.

Las cámaras situadas en las cocinas y en zonas de preparación son armarios frigoríficos que en algunos casos sirven además de mesas de trabajo. Éstas deberán estar dotadas de termómetros e indicadores de la humedad interior. La temperatura de las cámaras dependerá de los productos a conservar, pero oscilará entre 0 y 3º C para pescados y carnes, y entre 3 y 7º C para lácteos, frutas y verduras.

↻ Congeladores

Son cámaras destinadas a la conservación de productos por largo tiempo, para lo cual deben tener una temperatura de -18°C y una humedad del 50%. Existen congeladores de almacenaje incluidos en las cámaras formadas por paneles, y otros que son arcones o armarios para conservar aquellos productos que deben estar más a mano.

↻ Abatidor de temperatura

Los abatidores de temperatura son frigoríficos que bajan rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados. Los abatidores funcionan como los hornos de convección pero al revés: un ventilador hace circular el frío por toda la cámara a la vez que una sonda recoge la temperatura en el interior del producto. El proceso se completa cuando el producto pasa de una temperatura de 70°C a 10°C en menos de dos horas; una vez conseguida esta temperatura suena una señal y pasa a función de conservación.

Maquinaria auxiliar

Dentro de la maquinaria auxiliar podemos realizar la siguiente clasificación:

↻ Aparatos de cocina.

↻ Maquinaria y mobiliario.

Los aparatos de cocina se diferencian de la maquinaria y mobiliario porque la primera clasificación recoge la maquinaria manual. Dentro de ella, encontramos los utensilios siguientes:

↻ Pela manzanas

Es un aparato que pela, vacía y corta manzanas en una sola operación. El corte del grosor es regulable según el espesor de la piel y la calidad de la manzana; también se regula en función al diámetro del corazón.

↻ Cortadora de tomates

Corta en rodajas naranjas, limones, kiwis, y todo tipo de frutas y hortalizas, incluso tomates muy maduros en rodajas regulares. La recepción de los alimentos cortados se realiza directamente en un plato o bandeja que se aloja bajo el aparato, lo que evita su manipulación. Es de una absoluta seguridad, ya que no se puede acceder a las hojas, sea cual sea la posición del carro. Tiene un tamaño reducido y se puede lavar en el lavavajillas.

↻ Escurridora centrifugadora

Escurre las lechugas de todo tipo, las seca y las deja listas para consumo. Consta de dos cubos, uno dentro del otro, con diferentes aberturas para que escurra el agua; gracias a una manivela con unos engranajes se logra girar el cubo interior para eliminar el agua de la verdura.