

UF0072: Decoración y exposición de platos

Elaborado por: Equipo Editorial

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-30-3 • Depósito legal: MA 187-2014

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

Presentación

Identificación de la Unidad Formativa

Bienvenido a la Unidad Formativa **UF0072: Decoración y exposición de platos**. Esta Unidad Formativa forma parte del Módulo Formativo **MF0262_2: Productos culinarios** que pertenece al Certificado de Profesionalidad **HOTR0408 Cocina**, de la familia profesional **Hostelería y turismo**.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta Unidad Formativa es diseñar y realizar decoraciones culinarias para todo tipo de expositores y servicios, y asistir en el montaje de dichos expositores. Para ello se realizará una primera aproximación teórica a la presentación de los platos y en segundo lugar se profundizará en el acabado de distintas elaboraciones culinarias.

Objetivos de la Unidad Formativa

Al finalizar esta Unidad Formativa aprenderás a:

- ⑤ Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

índice

MFo262_2: Productos culinarios. UF0072: Decoración y exposición de platos

UD1. Presentación de platos

1.1.	Importancia del contenido del plato y su presentación.....	7
1.2.	El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.....	11
1.3.	Adornos y complementos. Distintos productos comestibles	12
1.4.	Otros adornos y complementos	13

UD2. Experimentación y evaluación de resultados

2.1.	Estimación de las cualidades organolépticas específicas.....	29
2.1.1.	Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración	29
2.1.2.	Combinaciones base	33
2.1.3.	Experimentación y evaluación de resultados.....	37
2.2.	Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias	40
2.2.1.	La técnica del color en gastronomía	41
2.2.2.	Contraste y armonía	47
2.2.3.	Sabor, color y sensaciones	49
2.2.4.	Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.....	51
2.3.	El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.....	60
2.3.1.	Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.....	64
2.3.2.	Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.....	76

2.4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio	79
2.5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados	83

UD1

Presentación de platos

- 1.1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
- 1.2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
- 1.3. Adornos y complementos. Distintos productos comestibles
- 1.4. Otros adornos y complementos

|hostelería y turismo

1.1. Importancia del contenido del plato y su presentación

El concepto decoración es algo que deberíamos desterrar de nuestras pretensiones a la hora de presentar un plato. Debemos guiarnos por el siguiente principio:

Un plato nunca se decora, sino que se deben disponer en él de forma atractiva y realzada los ingredientes que lo componen.



En tiempos de los romanos, con su gusto por los excesos y el lujo, se empezaron a presentar los platos de formas a cual más original, y se valoraba el mérito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales. Se habla de banquetes en los que se servía un cisne, dentro del cual, una vez abierto, venía un ganso, que a su vez, al abrirlo, dejaba escapar pájaros vivos que aleteaban entre los asistentes, asombrados. He aquí la importancia del efecto visual.

Presentación de un plato: es la última operación culinaria que precede a su degustación. Consiste en disponer los alimentos ya cocinados de forma más o menos artística en el plato o la fuente de servir.



La presentación debe ser atractiva, pero a la vez sencilla, sobre todo si se trata de platos calientes, con el propósito de no alterar jamás la calidad y el sabor de las viandas. Todos los utensilios que se empleen en la presentación (vajilla, fuentes, etc.) han de estar impecables y deberán ser lo suficientemente grandes, pero no en demasía.

Una presentación perfecta es aquella que responde a las necesidades del servicio. Deberemos facilitar el trabajo de la persona encargada de trinchar y servir, eliminando todo cuanto pueda estorbar o entorpecer sus movimientos.

Últimamente está muy extendida la tendencia de servir la comida ya emplatada desde la cocina, por razones de comodidad, ahorro y presentación a la hora del servicio.

Normas básicas:

- La guarnición nunca debe superar ni en volumen ni cantidad al género principal.
- Los ingredientes que formen el plato deben ser comestibles (salvo algún hueso o espinas). No debemos poner elementos ajenos al plato de naturaleza no comestible.
- Las salsas deben permitir ver el género principal. Son para acompañar, no para tapar el producto (la excepción son algunos glaseados y gratinados).



Tendencias en la presentación de elaboraciones:

○ Presentación clásica



Se trata de una presentación correcta aunque pensada para comensales diestros. En ella se dispone el género principal a la derecha, la guarnición a la izquierda y la salsa, si forma parte de la elaboración, se echa por encima del género principal, pero si es un complemento se pone en la parte superior izquierda del plato, y siempre acompañando con algo más de salsa en una salsera.