

MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Elaborado por: Ricardo Rubio Gómez

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16275-33-5 • Depósito legal: MA 1644-2014

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 del Módulo Formativo**

Te damos la bienvenida al Módulo Formativo **MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente**, integrado en el Certificado de Profesionalidad **HOTR0608: Servicios de restaurante**, perteneciente a la familia profesional de **Hostelería y turismo**.

- **Presentación de los contenidos**

La finalidad de este Módulo Formativo es enseñar al alumno a elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

Para ello, se estudiará la utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente, las elaboraciones gastronómicas y el desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

- **Objetivos de la Unidad Formativa**

Al finalizar este Módulo Formativo aprenderás a:

- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

- Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación.
- Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.
- Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes.

Índice

UD1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente

1.1. Equipos, utensilios y sus características	11
1.1.1.Rechaud	12
1.1.2.Sautesse.....	14
1.1.3.Tablas de trinchar	16
1.1.4.Cuchillos	18
1.1.5.Pinzas (cuchara sopera y tenedor trincherero)	22
1.1.6.Mesas auxiliares o gueridones.....	30
1.1.7.Carros calientes.....	32
1.1.8.Tabla de corte de jamón.....	42
1.1.9.Tabla de corte de salmón.....	45
1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios	47
1.3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.....	55

1.4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre.....	64
--	----

UD2. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia

2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia ...	93
2.2. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.....	102
2.3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.....	109
2.4. Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración.....	125
2.4.1. Ensalada César	131
2.4.2. Steak tartare.....	133
2.4.3. Lenguado al cava	136
2.4.4. Solomillo al Whisky	138
2.4.5. Solomillo Stroganoff.....	14
2.4.6. Entrecote a la pimienta.....	142
2.4.7. Crepes suzette.....	144
2.4.8. Pelado de fruta: piña, naranja, sandía, melón y manzana....	146
2.4.9. Ensalada de frutas	157
2.5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente	159
2.6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.....	165

UD3. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos

3.1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos	181
3.1.1. Pescados rosados, blancos y azules.....	194
3.1.2. Moluscos: univalvos, bivalvos y cefalópodos.....	240
3.1.3. Crustáceos	259
3.1.4. El desespinado del lenguado	268
3.1.5. El desespinado del rodaballo.....	270
3.1.6. El desespinado de la lubina.....	272
3.1.7. El desespinado de la dorada.....	274
3.2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.	275
3.2.1. El trinchado del pollo.....	282
3.2.2. El villagodio y el chateaubriand	286
3.2.3. El carré de cordero	290
3.3. El cerdo y el jamón.....	293
3.3.1. Origen del cerdo.....	297
3.3.2. Elaboración del jamón.....	305
3.3.3. Diferentes tipos de jamón.....	321
3.3.4. Partes del jamón.....	341
3.3.5. Corte del jamón.....	343
3.3.6. La paletilla de cerdo y sus características	348
 Glosario	 359
 Soluciones.....	 363

Área: **hostelería y turismo**

UD1

Utilización de equipos,
utensilios y géneros para
elaboraciones a la vista
del cliente

- 1.1. Equipos, utensilios y sus características
 - 1.1.1. Rechaud
 - 1.1.2..Sautesse
 - 1.1.3. Tablas de trinchar
 - 1.1.4. Cuchillos
 - 1.1.5. Pinzas (cuchara sopera y tenedor trincherero)
 - 1.1.6. Mesas auxiliares o gueridones
 - 1.1.7. Carros calientes
 - 1.1.8. Tabla de corte de jamón
 - 1.1.9. Tabla de corte de salmón
- 1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios
- 1.3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina
- 1.4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre

1.1. Equipos, utensilios y sus características

Antes de comenzar el servicio en un establecimiento de restauración se hace necesario la preparación y montaje específicos de la sala teniendo en cuenta su uso acostumbrado.

Por tanto, es necesario disponer de todos los materiales necesarios para poder llevar a cabo estas tareas siendo el empresario o la propia empresa quien debe determinar los tipos, calidades, cantidades, inversión,...con respecto a los materiales a utilizar en el establecimiento de restauración.

Por todo ello se hace importante disponer de todo el material preparado antes de la llegada del cliente.



Tener en cuenta el coste y durabilidad de los materiales, ya que estos materiales deberán de ser sustituidos por otros de similares características una vez que dejen de ser aptos para su uso.

Entre los utensilios o utensilios a utilizar para elaborar a la vista del cliente podemos encontrar los siguientes:

- Rechaud
- Sautesse
- Tablas de trinchar
- Cuchillos

- Pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero)
- Mesas auxiliares o gueridones
- Carros calientes
- Tabla de corte de jamón
- Tabla de corte de salmón

1.1.1. Rechaud

Más comúnmente conocido como infiernillo.

El nombre de este equipo proviene del francés, cuyo significado es “aparato destinado a calentar”.

Por tanto el infiernillo o rechaud es un equipo que se utiliza para calentar, elaborar y/o flambear a la vista del cliente alimentos que no requieren de demasiada cocción.



Un infiernillo o rechaud está compuesto de las siguientes partes:

- Asas: dispone de un par de asas a ambos lados para que a la hora de transportarlo de un lugar a otro se haga de la forma más sencilla posible.
- Depósito: es donde se debe colocar el combustible. Dependiendo del tipo de infiernillo podemos encontrar depósitos de gas o bien depósitos de alcohol, debiendo en ambos casos comprobar que haya suficiente

combustible en el depósito antes del servicio. Además siempre resulta necesario el disponer de botellas de combustible de repuesto para en caso de imprevisto, poder realizar el servicio de manera adecuada.

- Rejilla: situada justo encima del depósito normalmente formada por barras para poder colocar encima las sartenes o utensilios donde se vayan a realizar las funciones a la vista del cliente.



Sabías qué

Un invernillo está formado por asas, depósito y rejilla.

Como se ha mencionado con anterioridad, los invernillos o Rechaud, pueden tener como combustible gas, alcohol e incluso electricidad.

No se usan para la cocción directamente, sino que se utilizará una sartén o algún otro utensilio para llevar a cabo la elaboración del plato a la vista del cliente.

Además se les coloca directamente sobre el guerdon o la mesa auxiliar ya que disponen de unos soportes para su colocación.

Los tipos de Rechaud o invernillos que se pueden encontrar son los siguientes:

- El Rechaud con depósito de butano: es el que suelen utilizar los campistas, dispone de un quemador con soporte metálico para colocar encima del mismo cualquier recipiente para elaborar el plato. Este soporte está sujeto mediante tornillos a la botella de combustible que en este caso es gas.

Del mismo modo, se pueden encontrar Rechaud de gas que pueden disponer de dos quemadores que en este caso se encontrarán unidos a la botella de combustible mediante un tubo.

- El Rechaud con depósito de alcohol: se utiliza principalmente en la elaboración de platos a la vista del cliente, como por ejemplo, las elaboraciones de pescado, además también se pueden utilizar para el mantenimiento en caliente de los platos cocinados o bien para flambear las preparaciones en el momento oportuno.

En este caso, también pueden disponer de dos quemadores unidos al depósito de alcohol mediante un tubo, al igual que en el caso anterior.

- El Rechaud eléctrico, es el más moderno de los tres tipos que se han comentado. Puede estar formado por una o dos placas que sirven para calentar el utensilio a emplear a la hora de elaborar platos a la vista del cliente. Normalmente estas placas se encuentran situadas en el centro del aparato y rodeadas de metal.

Normalmente se utiliza a modo de emergencia en el caso de que se haya agotado el gas del Rechaud con depósito de gas.

Una vez finalizada la tarea a realizar con rechaud o infiernillo, se debe realizar la limpieza del mismo, ya que normalmente estará a la vista del cliente. Para ello debemos utilizar productos que no sean corrosivos a la vez que sean específicos para la limpieza de metales y paños limpios para eliminar la suciedad y restos de producto y por último sacar el mayor brillo posible al equipo.

1.1.2.. Sautesse

Es un tipo de sartén que se emplea para sofreír, saltear elaboraciones de alimentos a la vista del cliente.

Está formado por dos partes:

- Mango: de tamaño variable aunque no suele ser demasiado largo.
- Cazuela: suele tener una profundidad de alrededor de 3 centímetros con un diámetro que suele ser de un tamaño variable.



Normalmente suelen fabricarse con materiales como el estaño o bien con acero inoxidable. El uso de cobre está restringido debido a que al calentarse puede transferir sustancias nocivas y/o tóxicas a los alimentos.

En el caso de estar fabricadas en acero inoxidable, muchas de las sauteses disponen de capas de aluminio anodizado entre las capas de acero inoxidable para evitar problemas de corrosión y facilitar la transmisión de calor desde la sautese hacia los alimentos que se vayan a elaborar en ella y a la vista del cliente.



El tamaño de la sautese debe ser el adecuado para la ración o raciones que se vayan a elaborar a la vista del cliente.

Como se ha comentado con anterioridad, la sautese se va a emplear en el caso de salteados como método de cocción del alimento a la vista del cliente.

La traducción de sautese se puede tomar como salteadora, por tanto, la salteadora va a ser básicamente la mezcla entre una sartén y una cacerola ya que tiene el fondo plano, es alta y además sus paredes son rectas.

De este modo, los ingredientes podrán estar en contacto con el calor durante todo el tiempo formando en la base de la sautese una sola capa consiguiéndose una homogeneidad en la distribución del calor hacia las materias primas.

Además, las paredes altas hacen que durante el salteado de las materias primas, ninguna caiga ya que se dispone del espacio necesario para evitarlo.

También se pueden incorporar líquidos, salsas,...para finalizar la elaboración a la vista del cliente.

Por otro lado, la sautese también puede ser empleada, además de para saltear, para realizar pochados, estofados, asados,...a la vista del cliente.



Existen sauteses formadas por dos asas teniendo el mango de quita y pon.

Hay que tener en cuenta, que siempre se pueden utilizar diferentes utensilios y sartenes, pero en el caso de todos ellos es necesario llevar a cabo un adecuado mantenimiento y además una adecuada limpieza y desinfección una vez terminado su uso.

Así, una vez finalizado el uso de la sautesse y del equipo todo ello debe ser limpiado con productos aptos para metales y anticorrosivos para evitar su rápido deterioro de tal forma que tanto si la sautesse está constuida con acero inoxidable como con estaño, se evite cualquier tipo de problema ya no sólo en el caso de corrosiones sino también de cesión de compuestos desde la sautesse hacia los alimentos elaborados en ella.

1.1.3. Tablas de trincar

Las tablas de trincar se van a utilizar básicamente como apoyo a la hora de trincar, hacer filetes, cortar,...todo tipo de elaboraciones a la vista del cliente, ya sean carnes, pescados, verduras,...

Estas tablas suelen estar fabricadas de material poco poroso como plástico, normalmente polietileno y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar, rígidas a la vez que fáciles de transportar, lisas y pueden ser de diversas formas.

Queda prohibido el uso de tablas de madera para trincar debido a la porosidad de este material el cual podría dar a lugar a una posible contaminación cruzada, dando lugar a la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria.



Las tablas que se empleen para el corte de diferentes alimentos deben ser cambiadas o respuestas cada cierto tiempo cuando su revisión demuestre la inaptitud para el trabajo con alimentos, ya sea por roturas, cortes profundos, rayaduras,...



Sabías qué

Se deben emplear tablas de trincar diferentes para cada tipo de alimento, una para carnes, otra para pescados, otra para verduras,...así, se suelen utilizar tablas de diferentes colores para diferenciar su uso para un alimento u otro.

El tamaño más comúnmente empleado en el caso de las tablas de trincar a la vista del cliente suele ser pequeño ya que como se ha comentado con anterioridad, las tablas de trincar se suelen emplear como ayuda o apoyo a la hora de que sea necesario el trinchado, racionado, fileteado,...de cualquier alimento una vez elaborado.

Sabías qué

Algunas tablas de trincar tienen formas decorativas como es el caso de la tabla de trincar salmón.

Las tablas de trincar, como su nombre indica y se ha comentado con anterioridad se emplean para el trinchado, que no es otra cosa que exponer por parte del camarero sus conocimientos y destrezas a la vista del cliente en el caso de ser necesario un corte con bastante precisión.



El trinchado se remonta a la edad media y suponía un orgullo para el anfitrión ya que mediante el trinchado en las reuniones, cenas,...lo que se buscaba era complacer y agasajar a los invitados al evento.

Destacar que una vez que se ha terminado de usar la tabla de trincar debe limpiarse y desinfectarse minuciosamente para evitar la acumulación de suciedad y microorganismos que puedan dar lugar a la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria y además también puede estar a la vista del cliente, por lo que también se hace necesario considerar su recambio cuando tenga demasiadas rajaduras o no sea apta para el uso.

1.1.4. Cuchillos

Existen diferentes tipos de cuchillos que podemos utilizar en un servicio de restauración con diversas formas y tamaños, en función del tipo de servicio a realizar.

Existen una serie de factores a tener en cuenta a la hora de elegir los cuchillos que vamos a utilizar:

- Ergonomía: resulta de especial importancia debido a la cantidad de tiempo que se va a emplear cada uno de los cuchillos por lo que será necesario que sea cómodo y de fácil adaptabilidad para la persona que lo vaya a emplear. Por ello será necesario elegir un cuchillo que se adapte perfectamente a nuestra mano.
- Uso: en función del uso que se le vaya a dar, podemos encontrar varios tipos de cuchillos, entre ellos:
 - Pelador: ideal para pelar patatas, zanahorias,...Se puede afirmar que el pelador consiste en una especie de cuchillo con una hoja de cortar, que se puede mover, de tal forma que se va adaptando al alimento que se está pelando con sus grietas, obstáculos, contornos,...Por otro lado, los peladores pueden estar fabricados enteros de acero inoxidable, incluida la hoja de corte, o bien pueden tener

el mango construido en otro tipo de material como por ejemplo, plástico, mientras que la hoja de corte siempre estará construida en acero inoxidable y siempre convenientemente afilado para facilitar el pelado de los diferentes tipos de alimentos y materias primas.



La persona que inventó el pelador patentó este con el nombre de “REX”.

- Puntilla: es el más adecuado para cortar cosas blandas, pequeñas,... Es un utensilio que resulta imprescindible en cualquier cocina porque además de emplearse para cortar también es necesario para eliminar imperfecciones en frutas, verduras,..., eliminar los tallos o pedúnculos y en muchas ocasiones también se puede emplear para el deshuese de carnes. Una vez que se han conocido sus utilidades es conveniente estudiar que una puntilla debe de disponer de un peso bastante ligero y el tamaño debe facilitar la manejabilidad de la misma para poder actuar con la precisión máxima en las elaboraciones a la vista del cliente. La hoja de la puntilla debe ser corta, del mismo modo que debe estar correctamente afilada para facilitar el corte y la punta de la misma puede aparecer con una forma ligeramente curva. Los materiales que se pueden emplear para el mango de la puntilla normalmente suelen ser plásticos antideslizantes para evitar el deslizamiento de la puntilla con el consiguiente riesgo de corte para la persona que la esté empleando en ese momento. Aunque también se pueden encontrar puntillas construidas en una sola pieza de distintos materiales metálicos.
- Chaira: imprescindible para mantener la hoja de los cuchillos. Se emplea fundamentalmente para asentar los filos de los cuchillos que se van a emplear durante la elaboración de platos a la vista del cliente. Es una especie de cilindro alargado que posee estrías que facilitan el asentamiento del filo del cuchillo. Se debe tener en cuenta que la chaira no es un instrumento para afilar los cuchillos si no que sirve simplemente para mantener asentado el filo de los mismos.

- Cebollero: adecuado para el corte de hortalizas, hacer trozos de carne, pescados, ... Se puede afirmar que este cuchillo es el rey de los cuchillos debido sobre todo a su versatilidad. También se le conoce como cuchillo trinchero o cuchillo de cocinero. Suele presentar un tamaño bastante grande, de alrededor de veinte centímetros de largo y unos cuatro centímetros de ancho. Es necesario que el cuchillo cebollero sea lo suficientemente ancho, ya que a la hora de trincar, los dedos no tocarán la tabla de trincar si es lo suficiente ancha la hoja del cuchillo. Los cuchillos cebolleros pueden estar fabricados, como en el caso anterior, en una sola pieza o bien con mangos en diferentes materiales. Lo preferible al igual que en casos anteriores, es disponer de un cuchillo fabricado en una sola pieza ya que de esta forma se evitarán las separaciones de las distintas piezas que lo forman debido a golpes, calor, ... en definitiva y de forma general, debido al uso. También hay que tener en cuenta el grosor de la hoja de corte, cuanto más fina y mejor afilada esté mejor se realizarán los cortes. Un cuchillo de hoja gruesa y poco afilada tenderá a desgarrar el alimento que se está trinchando lo que dejará una mala imagen en la elaboración de platos a la vista del cliente. Por otro lado, la forma de coger un cuchillo cebollero también resulta importante, sobre todo para evitar cortes en las personas que los manejan. Así, es recomendable que el cuchillo cebollero que se vaya a emplear haga sentir cómodo a la persona que lo vaya a utilizar, pero siempre debe disponer de algo de peso para facilitar su agarre y el corte. Además, también hay que tener en cuenta el centro de gravedad del cuchillo y éste se haya en la unión entre la hoja y el mango y ahí es donde debe cogerse el cuchillo.
- De sierra: ideal para el corte de pan. Su principal característica es que es un cuchillo formado por un filo en forma de sierra con grandes dientes que facilitan en este caso el corte del pan. Además es un cuchillo algo más largo que el cuchillo cebollero ya que puede llegar incluso hasta los treinta centímetros de longitud. Una de las peculiaridades de este tipo de cuchillo es que se emplea para el uso de pan debido a que el resto de los cuchillos perderían el filo a la hora de cortar dicho alimento. Además de para cortar el pan, este cuchillo de sierra tiene otros usos como son el corte de bizcochos, masas esponjosas, pavo, perniles, ... Por otro lado, del mismo modo que en los casos anteriores, puede estar fabricado en una sola pieza o bien disponer de mangos de otros materiales, si bien el cuchillo en una sola pieza resulta más atractivo y funcional como ocurre con los casos anteriormente citados.