

UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos

Este manual es propiedad de:

EDITORIAL ELEARNING S.L.

Elaborado por: Equipo Editorial.

ISBN: 978-84-17446-42-0

DEPÓSITO LEGAL: MA-1686-2010

No está permitida la reproducción total o parcial del presente manual 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

Elaboración de platos combinados y aperitivos

UD1

Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

1.1.	Definición y clasificación.....	7
1.1.1.	Platos combinados	8
1.1.2.	Aperitivos.....	10
1.2.	Tipos y técnicas básicas	12
1.2.1.	Aprovisionamiento	19
1.2.2.	Elaboración	21
1.2.3.	Presentación	24
1.3.	Decoraciones básicas	25
1.4.	Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación	29
1.5.	Aplicación de técnicas de regeneración y conservación	36
1.5.1.	Salado	37
1.5.2.	Secado	38
1.5.3.	Ahumado.....	40
1.5.4.	Especias	41
1.5.5.	Calor.....	42
1.5.6.	Frío	45
1.5.7.	Radiaciones	48
1.5.8.	Envasado al vacío	51
	<i>Lo más importante</i>	<i>53</i>
	<i>Autoevaluación UD1.....</i>	<i>55</i>

UD2

Participación en la mejora de la calidad

2.1.	Aseguramiento de la calidad.....	61
------	----------------------------------	----

2.1.1. Concepto de calidad	61
2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración	63
2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas	64
2.1.4. Aseguramiento de la calidad	66
2.1.5. Concepto de calidad	61
2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos	67
2.2.1. Formación de trabajadores	67
2.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos	72
2.2.3. Limpieza y desinfección	76
2.2.4. Control de plagas	77
2.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación	78
2.2.6. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)	81
<i>Lo más importante</i>	85
<i>Autoevaluación UD2</i>	87

<i>Bibliografía</i>	91
---------------------------	----

UD1

Elaboración de platos combinados y aperitivos simples

- 1.1. Definición y clasificación
 - 1.1.1. Platos combinados
 - 1.1.2. Aperitivos
- 1.2. Tipos y técnicas básicas
 - 1.2.1. Aprovechamiento
 - 1.2.2. Elaboración
 - 1.2.3. Presentación
- 1.3. Decoraciones básicas
- 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación



hoStelería y
turismo

1.1. Definición y clasificación

Dentro de las tareas que se pueden encargar a los ayudantes de cocina, y dependiendo del establecimiento y de su oferta culinaria, los platos combinados y los aperitivos sencillos suelen ser parte de sus atribuciones.

Bien es verdad que son elaboraciones muy distintas, que cubren necesidades de establecimientos cuyo concepto es muy diferente, pero son elaboraciones sencillas al fin, de las que se liberan los profesionales con más experiencia para ocuparse de otras tareas más complejas, y que quizá requieren más tiempo, habilidad y conocimientos.

En el caso de los platos combinados, pueden llegar a suponer casi el total del volumen de oferta de ciertos locales, aunque ya fuera de las tendencias actuales pero todavía muy extendido, sobre todo en áreas turísticas o de ocio familiar. En estos casos, no sólo los ayudantes serán los responsables de la elaboración de platos, de hecho, es muy probable que no exista una estructura de trabajo por partidas, y que toda la brigada se divida el conjunto de tareas para la preparación de platos combinados.

Por otro lado, también es posible encontrar establecimientos que colmen su oferta sólo con aperitivos, pero realmente son los menos. Usualmente, si tienen un volumen importante, es porque el local ofrece servicio a banquetes, eventos, cócteles, y demás acontecimientos que tienen una fase previa a la degustación propiamente dicha.

Pero también existen establecimientos con diferentes estilos culinarios, o cocinas que tienen que dar servicio a varios locales con distintos ambientes, por lo que tienen cabida ambas preparaciones tan dispares. Es el caso de hoteles que dan servicio a restaurante, buffet, bar-cafetería, parrilla de piscina, y otros igualmente habituales. En ese caso, dependiendo de la dificultad de las preparaciones, del volumen de trabajo, y de la capacidad del local, así como del tamaño de la brigada, se destinarán los espacios y recursos más apropiados para que se aborden dichas tareas.



Quizá todo esto pueda dar lugar a pensar que los platos combinados y aperitivos han quedado como algo residual en el trabajo de cocina, y por ello se le encomienda su preparación a los ayudantes. Pero también se puede pensar que este tipo de oferta gastronómica ha tenido su momento de auge, y ha supuesto un gran volumen de trabajo en determinadas zonas, en las que actualmente sigue vigente. Como todo, depende mucho del nivel de elaboración y la sofisticación que se quiera alcanzar. El plato combinado sigue formando parte de un tipo de alimentación muy económico e informal, a la que ahora se está incorporando toda la tendencia actual de la comida elaborada, sorpresiva y fruto de aplicar procedimientos muy tecnificados a materiales de altísima calidad.

Vayamos, pues, por partes en esta búsqueda de definiciones de cada uno de los aspectos que se plantean.

1.1.1. Platos combinados

El plato combinado es una línea gastronómica muy ligada a establecimientos económicos, de zonas turísticas o de ocio familiar, que exponen sus cartas en fotos en la parte exterior del local. Este tipo de restaurante era algo muy frecuente en las zonas de turismo masivo internacional, ya que resultaba una alternativa económica al restaurante tradicional, y fácilmente entendible por personas de todas las procedencias.

En la actualidad, aunque siguen copando cierto volumen de negocio, no está en línea con las nuevas tendencias que van surgiendo, y que buscan algo más que una simple presentación de alimentos tradicionales con distintas guarniciones.

El objetivo del plato combinado es ofrecer en un solo plato el conjunto de alimentos que conforman un almuerzo o cena: ensalada, verduras, patatas, u otra guarnición, y el ingrediente principal, usualmente carne o pescado. Al ofrecerlo todo en el mismo plato (a veces bandejas o tablas de madera, barro o incluso piedra), con las cantidades justas de género para un comensal, el precio se ajusta bastante bien, y se presenta en buena cantidad.

No suelen ser preparaciones muy complejas, ni se usan técnicas de cocción muy diferentes a las clásicas. Se busca la sencillez en la preparación, la simpleza en los ingredientes, y las elaboraciones menos complicadas, pero eso sí, un plato completo, que no necesite de más complementos en forma de guarnición, salsa u otros aditamentos.

También suele ser un servicio muy rápido, en locales donde es fácil doblar¹ las mesas, e ir alojando a tantos comensales como dé la jornada. Esto surge de la

¹ Volver a utilizar una mesa, después de haber servido de apoyo para otros comensales. Una vez terminan, se limpia, se cambia la mantelería, y se coloca cubertería nueva para el siguiente "turno" de comensales.



necesidad en muchos casos de dar avituallamiento a grupos de turistas que tienen muy poco tiempo para comer y seguir con las visitas programadas.

Las ventajas de esta línea de negocio son muchas desde el punto de vista de la organización del trabajo en cocina y sala, y de la oferta de un servicio de “bajo coste” en una zona donde el turismo de masas atrae a personas de muy diferentes niveles económicos. Por el contrario, estandariza mucho los servicios de una zona y la oferta culinaria queda muy reducida, por lo que la percepción general que se crea es la de una hostelería de poca calidad.

Aunque pueda parecer superado, este tipo de servicios puede ser algo complementario, en establecimientos donde se oferte servicio de alimentación durante las horas de disfrute de piscina, playa u otras actividades, en las que al cliente le puede resultar incómodo desplazarse para cambiar su indumentaria, almorzar, y seguir con la actividad. Por lo tanto queda justificada la inclusión de cartas de platos combinados en cafeterías, bares o barras en estas zonas.

En los hoteles de playa, por ejemplo, siempre se tiene esta oferta presente, por ser el sitio en el que más se demandarían en principio estos servicios. Se puede decir que va con la filosofía del cliente vacacional, y con aquello que va a buscar: relax en la playa, actividades en ropa de baño, y huida de protocolos y convenciones.

1.1.2. Aperitivos

El término “aperitivo” puede hacer referencia a dos definiciones distintas:

- ⌚ Es toda aquella bebida que se toma antes de una comida principal, que sirve para abrir el apetito. Usualmente alcohólica y de sabores preferentemente amargo o dulce. (Vermut, Martini, licores de hierbas, o vinos de Jerez o Málaga).
- ⌚ Es toda aquella comida que acompaña a la bebida de aperitivo, ya que al ser alcohólica y al estar el comensal en ayunas, podría sobreactuar en el mismo.

Definiciones distintas pero totalmente complementarias, ya que a la hora del aperitivo no puede ir un producto sin el otro, y no se entiende que el precedente de una comida carezca de alguno de los dos.

Es por tanto, todo aquello que se ingiere durante la espera de una comida. Por extensión también se definirá como “aperitivo” o “cocktail”, al evento en el que se sirve dicho aperitivo, que da pie a un tipo de protocolo, indumentaria y acto social. Puede preceder a un almuerzo o cena o, por el contrario, ser el único avituallamiento del acto o evento.

Vista una primera definición genérica, se pueden usar distintos términos que hacen referencia a esta forma de comer, anteceder una comida, o dar pie a un acto social: tapas, pinchos (pintxos), canapés, banderillas, etc. Todas ellas son preparaciones que igualmente acompañan a una bebida, bien pueden conformar el total del acto, o preceder a un almuerzo o cena que se servirá posteriormente, y que tienen pequeñas diferencias tanto de origen como de finalidad gastronómica.

