

PREELABORACIÓN Y TÉCNICAS DE P.C.P.I.



Enrique Sánchez Santiago

PREELABORACIÓN Y TÉCNICAS DE P.C.P.I.



Enrique Sánchez Santiago

Primera edición, 2013

Autor: Enrique Sánchez Santiago

Maquetación: Daniela Vasilache

Edita: Educàlia Editorial, S.L.

Imprime: Ulzama, S.A.

ISBN: 978-84-940816-1-3

Deposito legal: V-1131-2013

Printed in Spain/Impreso en España.

Todos los derechos reservados. No está permitida la reimpresión de ninguna parte de este libro, ni de imágenes ni de texto, ni tampoco su reproducción, ni utilización, en cualquier forma o por cualquier medio, bien sea electrónico, mecánico o de otro modo, tanto conocida como los que puedan inventarse, incluyendo el fotocopiado o grabación, ni está permitido almacenarlo en un sistema de información y recuperación, sin el permiso anticipado y por escrito del editor.

Alguna de las imágenes que incluye este libro son reproducciones que se han realizado acogándose al derecho de cita que aparece en el artículo 32 de la Ley 22/18987, del 11 de noviembre, de la Propiedad intelectual. Educàlia Editorial agradece a todas las instituciones, tanto públicas como privadas, citadas en estas páginas, su colaboración y pide disculpas por la posible omisión involuntaria de algunas de ellas

Educàlia Editorial, S.L.

C/ Av. de las Jacarandas, 2, loft 327 - 46100 Burjassot

Tel: 960 624 309 - 963 768 542 - 610 900 111

E-Mail: educaliaeditorial@e-ducalia.com

<http://www.e-ducalia.com/material-escolar-colegios-ies.php>

Dedicado a Mi Do y mi Loles

Presentación

Este manual que tienen en sus manos, nace con el objetivo de ser de gran utilidad a todos aquellos profesores y alumnos que están inmersos en la enseñanza del “Programa de Cualificación Profesional Inicial” en el perfil de “Ayudante de Cocina”.

La ausencia de un manual que recogiese los contenidos de esta formación, unido a mi propia experiencia impartiendo dichas enseñanzas en la actualidad, han dado como fruto la publicación de este libro. Se trata de una obra que pretende ser una guía muy práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje de esta formación, ya que los contenidos que se han reflejado son eminentemente prácticos.

Agradezco a todas las personas que me han guiado en mi profesión como cocinero profesional durante muchos años y actualmente a aquellas, que me han ayudado como docente, y espero que esta obra sea de gran ayuda para aquellos alumnos que se inician en el apasionante mundo de la cocina.

Enrique Sánchez Santiago

Enero, 2013

I PARTE

1. GESTIÓN DE ECONOMATO

- 1.1. Definición de economato.**
- 1.2. Aprovisionamiento y documentos relacionados.**

2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y FUNCIONAL

3. CLASIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE COCINA

- 3.1. Maquinaria de cocina.**
- 3.2. Batería, útiles, herramientas y moldes.**

4. OPERACIONES PREVIAS A LA MANIPULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- 4.1. Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.**
- 4.2. Cortes básicos: descripción, formato y aplicaciones.**
 - 4.2.1. Procedimiento de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.**
- 4.3. Cortes específicos: Descripción, formato y aplicaciones.**
 - 4.3.1. Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a géneros en cocina.**

5. REGENERACIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Descripción y procedimiento de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

II PARTE

1. EJECUCIÓN DE TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCCIÓN:

- 1.1. Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.**

2. REALIZACIÓN DE LAS ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

- 2.1. Fondos y salsas.**

3. PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS.

- 3.1. Documentos relacionados con la producción en cocina: Recetas, fichas técnicas. Descripción e interpretación de la información contenida.**
- 3.2. Elaboraciones culinarias sencillas.**

4. ELABORACIONES DE GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN BÁSICA.

- 4.1. Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen y sus aplicaciones.**

5. EL SERVICIO EN COCINA. TAREAS PREVIAS A LOS SERVICIOS DE COCINA. MISE EN PLACE.

- 5.1. Tareas previas a los servicios de cocina.**
- 5.2. Coordinación durante el servicio de cocina (mise en place).**
- 5.3. Tareas de finalización de servicio.**

I PARTE

TÉRMINOS CULINARIOS

A

- Abrillantar: Dar brillo con grasa o jalea a un preparado.
- Acanalar: Hacer estrías o canales en el exterior de un género crudo antes de cocinarlo.
- Acaramelar: Bañar con caramelo un preparado.
- Aderezar: aliñar, sazonar.
- Adobar: poner un género en crudo en un líquido o preparado (adobo) para conservar, ablandar y aromatizar.
- Albardar: Envolver en una lámina delgada de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
- Amasar. Trabajar con las manos.
- Aromatizar: añadir a un preparado, elementos con fuerte sabor y olor.
- Arropar: Tapar con un paño un preparado que contenga levadura para facilitar su fermentación.
- Asustar: Echar agua o hielo a un preparado en ebullición para cortar momentáneamente su cocción.

B

- Bañar: Napar o cubrir totalmente un género con una materia líquida suficientemente espesa para que permanezca sobre ésta.
- Batir: Sacudir enérgicamente con una varilla una materia hasta alcanzar la densidad adecuada.
- Blanquear: Dar un hervor de un género para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color.
- Bridar: atar o sujetar con una liz o bramante un género para apretar y conservar su forma después de cocinarlo.

C

- Cincelar: hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su cocción.
- Clarificar: dar limpieza o transparencia a una salsa, fondo, gelatina, ya sea espumándola o por medio de clarificantes.
- Clavetear: poner un clavo en una verdura.

D

- Decorar: adornar un plato para su presentación.
- Desalar: quitar la sal sumergiéndola en agua fría.
- Desangrar: sumergir en agua fría carne o pescado para que pierda la sangre.
- Desecar: secar por evaporación un preparado removiéndolo para que no se pegue o queme.
- Desbarasar: recoger o desocupar colocando, cada cosa en su sitio habitual.
- Desglasar: quitar o recuperar el jugo que hay en una rustidera o asadora, por un líquido.
- Desgrasar: retirar la grasa de un preparado en caliente (cacillo o papel absorbente y estameña) y en frío.
- Desmoldar: sacar un preparado de un molde del que conservará su forma.
- Desollar: quitar la piel a una res (animales con pelo).

- Desplumar: quitar las plumas (animales de plumas).
- Desescamar: quitar las escamas (animales con escamas).
- Desespumar: retirar de un preparado las impurezas que flotan en la superficie, por medio de una espumadera.

E

- Emborrachar: empapar con vino, licor o almíbar un postre.
- Empanar: pasar por harina, huevo y pan rallado un género para que se le haga una costra.
- Emplatar: poner los preparados terminados en una fuente o plato.
- Encamisar o forrar: cubrir las paredes interiores de un molde con un género, dejando un hueco central para rellenar con un preparado diferente.
- Encolar: añadir gelatina a un preparado líquido para que al enfriarse tome cuerpo o brillo.
- Envejecer: dar tiempo a una carne para que se asiente o coja cierto punto de pasado.
- Escabechar: poner un género en un preparado llamado escabeche para conservarlo y para que tome el sabor característico.
- Escaldar: dar un hervor a un género para su fácil pelado.
- Escalopar: cortar en láminas gruesas y sesgadas un género.
- Espalmar: adelgazar un género mediante golpes por medio de una espalmadera. Ej. Carpaccio.
- Espolvorear: repartir en forma de lluvia sobre la superficie de un preparado un género en polvo.
- Esquinar: cortar una res en dos siguiendo su espina dorsal.
- Estirar: presionar con un rodillo una pasta para adelgazarla.
- Estufar: poner en sitio tibio o estufa una pasta de levadura bien tapada para que fermente.

F

- Faisande: sabor que cogen algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- Filetear: cortar un género en láminas delgadas.
- Flamear, flambear, llamear: hacer arder un alcohol (líquido espirituoso) en un preparado. / Quitar plumas, pelos, cañones.
- Fondear: cubrir el fondeo de una cazuela de verduras u otro género braseándose el género encima de éste.

G

- Glasear: cubrir un preparado de pastelería con azúcar glas, fondant...
- Gratinar: dorar la parte de arriba de un preparado.
- Guarnecer: acompañar un género principal de otros géneros menores sólidos.

H

- Hermosear: suprimir los elementos inútiles de un género.

L

- Levantar: volver a hervir un preparado para evitar su fermentación y deterioro.
- Ligar: espesar un preparado líquido por ligazones.
- Lustrar: espolvorear con azúcar glas o lustre un preparado de pastelería.

M

- Macerar: marinar, macerar, poner frutas normalmente peladas con vinos, licores, hierba luisa,...para que tome sabor a éstas.
- Majar: quebrar o machacar de forma imperfecta un género por medio de un mortero.
- Marcar: preparar un plato a falta de su última cocción.
- Marchar: terminar un plato.
- Marinar: poner géneros normalmente carnes rojas en compañía de legumbres, vino y hierbas, aromatizar, ablandar y conservar.
- Mechar: introducir en una carne cruda por mechadora, bien tiras de tocino y especias con el fin de aromatizar o para que la carne salga jugosa.
- Mojar: añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción.
- Moldear: cocer un preparado en un molde para que coja forma.
- Montar: montar un género sobre un zócalo (costrón, arroz, verduras).
- Mortificar: Dejar envejecer una carne para que se ablande.
- Mise en place: (puesta a punto) ordenar acercando el trabajo.

N

- Napar: cubrir totalmente un preparado con un líquido que permanezca.

P

- Pasado: colado, demasiado cocinado.
- Prensar: poner un preparado en un molde prensa para su enfriamiento, para comprimirlo al enfriarlo.

R

- Racionar: dividir un género en partes iguales.
- Rallar: desmenuzar un género por medio de un rallador.
- Rebozar: envolver por harina y huevo un preparado.
- Rectificar: echar sazonando o coloreando.
- Reducir: disminuir el volumen de un líquido por evaporación, para que sea más sustancioso o espese.
- Reforzar: añadir a una salsa, un fondo o un preparado para aumentar sabor o color.
- Refrescar: poner un género inmediatamente después de cocer en agua fría con hielo para cortar la cocción. Recuperar masa vieja y mezclarla con nueva.
- Remojar: poner un género desecado en un líquido para recuperar su humedad.
- Risolar: dorar a fuego un género hasta que resulte totalmente cocinado.

S

- Salsear: cubrir con salsa un preparado, antes de servirse.
- Sufratar: napar una pieza de pescado, carne, caza con una salsa que al enfriarse permanezca sobre ella.

T

- Tamizar: separar por medio de un tamiz o cedazo las impurezas (azúcar, harina).
- Tornear: quitar aristas a un género para embellecer.
- Trabar: ligar una salsa (normalmente de caza) por medio de huevos etc.
- Trinchar: cortar limpiamente un género cocinado, normalmente grandes piezas.

1. GESTIÓN DE ECONOMATO

1.1. Definición de economato.

El economato o almacén es el lugar donde se guardan los productos no perecederos, que se van a utilizar en las elaboraciones culinarias: latas de conserva, legumbres, pastas, arroces, etc.

Este lugar debe estar bien ventilado, protegido de la luz y de la humedad y dotado de suficientes estanterías para colocar todos los alimentos no perecederos.

Pensando en el trabajo que tenemos haremos un pedido para este, de tal manera que controlemos los productos pedidos y así no tener mermas ni sobrantes.

1.2. Aprovechamiento y documentos relacionados.

Aprovechamiento es un vocablo que significa “surtirse de los productos necesarios para poder producir”. El fin último del aprovisionamiento es dotar al departamento de cocina de todas las materias primas que se van a utilizar en las elaboraciones que se realicen.

Antes de realizar el aprovisionamiento de materias primas, se deberá conocer cuáles van a ser las necesidades de las mismas, comprobando aquello de que disponemos en el economato y en las cámaras frigoríficas, así como la cantidad de trabajo que se prevé que se va a desarrollar. Teniendo en cuenta todo esto, elaboraremos **el pedido**, que es un documento donde se relacionan las materias primas que vamos a solicitar a los proveedores, así como sus características, cantidades a solicitar, proveedor que nos suministra las mismas, precio, etc.

El pedido se hace llegar a los proveedores suministradores de las materias primas mediante fax y /o correo electrónico. Una vez recibido el pedido, los proveedores preparan y hacen entrega de la mercancía solicitada utilizando en este proceso, **el albarán**, documento que emite el proveedor y cuya función consiste en justificar la entrega de materias primas al comprador. El albarán consta de original y de dos copias. El original es el que se entrega al comprador, una copia se queda el proveedor y otra queda en poder del departamento de administración del vendedor con el fin de elaborar la factura. A la llegada del proveedor se comprueba que los productos recibidos coinciden con los del pedido realizado. Si existen diferencias entre lo solicitado y entregado, se deja constancia en el albarán, con el fin de poder elaborar la factura de forma fehaciente. El que recibe firma el albarán justificando la entrega de productos y se queda con el original, con el fin de adjuntarlo a la factura que emita el proveedor.

Por último, el proveedor emite **la factura**, “*documento contable que justifica la compra y pago de los productos por parte del comprador*” y la envía al mismo con el fin de que éste proceda a su pago.

Este es un ejemplo de un albarán:

P.I. CORTES S/N -TLF 924 571222

C/Mº AUXILIADORA Nº3

06707 LOS SANTOS DE TABERA

10600 PLASENCIA

BADAJOS

CACERES

C.I.F. : BO73736464

COPEAX.ES

W.W.W COPEAX.ES

ALBARAN nº: 12/12498 Fecha: 23/11/12 Cód. Cliente: 001658 CIF/NIF nº: S1000081M Repr.: 000007 Hoja: 1

Código	Descripción	Lote	Alm.	Bultos	Unid./Kg	Precio	%Dto	Importe	%Iva
0522444	COBERTURA BLANCA ICAM 36% 4KG*38	1372	2	0	1,000	33,910		33,91	10
00682015	BACON MOLDEADO MITAD. MONCASA 6PZ	408	2	0	1,474	5,140		7,58	10
008QC2002	QUESO CREMA CASTILLO 2KG* 1 CUBO	23012	2	1	1,000	12,400		12,40	4
023A1001	ARROZ SOS 1 KGR. * 12 PAQ.		2	0	2,000	1,870		3,74	4

Handwritten signature: J. J. J. J.

Observaciones:

Suma Importes	% Dto. Ccial.	Imp. Dto.	Base Imponible	%Iva	Cuota Iva	%RE	Cuota R. Eq.
57,63		0,00	41,49	10	4,15		
			16,14	4	0,65		

Forma de Pago: TRANSFERENCIA

Firma Cliente:

TOTAL ALBARAN

Cuenta Banco: 0182 5900 05 0010206519

62,43 EUR

Facturación: DIARIA

Valor Equiv. Ptas
10.387.00 PTA

2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y FUNCIONAL

Organizar es repartir el trabajo entre las personas y los grupos, coordinando así sus actividades. La **función de organización** consiste en realizar los siguientes **pasos**:

- 1.- Identificar y **clasificar las actividades** requeridas en la empresa.
- 2.- Agrupar las actividades necesarias para **lograr los objetivos**.
- 3.- Dar a un **responsable la autoridad necesaria para supervisar** cada grupo.
- 4.- Tomar medidas para **coordinar** la estructura organizativa.

Si llevamos a cabo estos pasos en un restaurante y concretamente en una cocina, llegamos a la conclusión de que existen las siguientes áreas funcionales o subdepartamentos en la misma.

- **Cocina caliente o zona de cocción:** es el lugar donde se elaboran la mayor parte de platos del restaurante. Es, por tanto, una de las áreas más importantes y más grandes, tanto en tamaño como en número de trabajadores.
- **Cuarto frío o zona de preelaboraciones:** es el lugar donde se limpian, racionan y preparan los géneros para poder cocinarlos. Además, en esta zona se elaboran platos fríos como ensaladas y salsas frías.

Junto al cuarto frío se sitúan los almacenes y las cámaras frigoríficas.

- **Pastelería:** aquí se elaboran todo tipo de postres y masas, que después se utilizarán en cocina caliente.
- **Zona de limpieza:**
 - **Plonge:** es el lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina. Suele estar ubicada cerca de la cocina caliente para facilitar el acceso.
 - **Office:** zona de limpieza y conservación de la vajilla, cristalería y loza.
- **Zona de entrega:** zona donde se realiza el emplatado y decorado antes de servir el plato al cliente. Para mantener la temperatura, el plato se conserva en la mesa caliente hasta que el camarero lo retira.

LAS FUNCIONES Y PUESTOS DE ESTE DEPARTAMENTO SON LOS SIGUIENTES:

JEFE DE COCINA: Es el jefe de este departamento, y el responsable de su correcto funcionamiento. Entre sus funciones destacan:

- Organiza y distribuye el trabajo.
- Supervisa el cumplimiento de las normas de higiene.
- Dirige la elaboración de los platos.
- Firma vales para la retirada de géneros del economato.
- Controla el orden y la limpieza de su departamento.
- Presta especial atención a la presentación de los platos.
- Debe exigir profesionalidad y esmero a todo el personal a su cargo.

SEGUNDO JEFE DE COCINA: Sustituye al jefe de cocina en su ausencia, ayuda en las partidas con más trabajo, entre otras funciones.

JEFE DE PARTIDA: Cocinero encargado de elaborar y condimentar los platos encomendados a su partida, distribuye el trabajo entre sus ayudantes y elabora vales para retirar géneros del economato.

COCINERO: Funciones y conocimientos similares al jefe de partida y trabaja bajo las órdenes del jefe de partida o del jefe de cocina.

AYUDANTE DE COCINA: Es el responsable de la limpieza del material y del cuidado de las herramientas y trabaja bajo las órdenes del cocinero o del jefe de partida.

REPOSTERO: Se encarga de la pastelería, repostería y confitería y confecciona todo tipo de postres. Trabaja bajo las órdenes del jefe de cocina.

OFICIAL DE REPOSTERO: Ayuda al repostero en todo lo necesario para la elaboración de los postres y trabaja bajo las órdenes del repostero.

MARMITÓN: Responsable de la limpieza y conservación de la batería de cocina y demás utensilios y es el encargado de la limpieza y orden de la cocina.

Dependiendo del tamaño de una cocina, existirán una o varias categorías profesionales. Así pues, en una cocina con un volumen de trabajo pequeño, las funciones del jefe de cocina serán asumidas por el jefe de partida, en caso de que exista esta categoría, y las funciones de

3. CLASIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE COCINA

3.1. Maquinaria de cocina

Cocina central: espacio destinado al cocinado de los alimentos.

