

BATERIA Y UTILLAJE

Identificación de batería y utillaje de uso en cocina. Características, funciones, forma correcta de utilización, mantenimiento aplicaciones.

Objetivos:

- Reconocer la forma, usos y aplicaciones de los distintos útiles y maquinaria empleados en cocina.
- Adquirir los conocimientos necesarios para la limpieza y conservación del material de cocina.
- Justificar el uso de la distinta maquinaria y útiles en función del tipo de restauración.

7.1.- Introducción

7.2.- Características

- 2.1.- Material de fabricación - Limpieza y mantenimiento
- 2.2.- Normalización

7.3.- Herramientas

- 3.1.- Cuchillos
- 3.2.- Pequeños utensilios

7.4.- Batería de Cocina y Utillaje

- 4.1.- Elementos móviles para cocción
- 4.2.- Elementos de preparación y desbarase
- 4.3.- Pequeño material y utensilios accesorios
- 4.4.- Elementos de pastelería.

7.1.- INTRODUCCIÓN

EL trabajo a realizar en un cocina se basa en el empleo de diferentes elementos o herramientas ideadas para realizar una o diferentes funciones. Estos útiles imprescindibles en la preelaboración y en la confección de las distintas materias primas se pueden clasificar en función de su tamaño, su aplicación, su ubicación dentro de una cocina e incluso por el material con el que están fabricados.

El conocimiento de los mismos ha de ser adquirido mediante el estudio teórico, la experiencia del día a día o la práctica y la información continua de profesionales y proveedores sobre los nuevos útiles y tecnologías.

Algunos de estos utensilios son tan antiguos en cuanto a su concepción como el conocimiento del fuego y otros acaban de llegar a la cocina recientemente gracias a la evolución tecnológica y la inquietud de algunos restauradores.

7.2.- CARACTERÍSTICAS

La batería, herramienta y utillaje deberá cumplir la normativa alimentaria, deben ser aptos para el tratamiento culinario. Deberán ser inalterables (no deben deteriorar aquello que cocinamos o conservamos en ellos) y de fácil mantenimiento y limpieza que impida causar cualquier tipo de peligro, ya sea físico, químico o biológico.

En aquellos elementos destinados a cocción serán más adecuados los fabricados con una base plana y material que conduzca mal el calor, ya que de esta forma evitaremos que las preparaciones sufran cambios organolépticos debido a un agarrado, una cocción demasiado agresiva o una variación brusca de la temperatura al moderar la intensidad del fuego o generador de calor.

En cuchillos, accesorios, pequeños utensilios etc..., lo idóneo será estén fabricados en materiales inalterables y aquellos que dispongan de un mango o asidero que este sea ergonómico y permita el trabajo con comodidad y seguridad.

7.2.1.- Materiales de fabricación – Limpieza y mantenimiento

ACERO INOXIDABLE

Material limpio, de fácil mantenimiento y resistente. Para su limpieza sencillez, detergente y estropajo (evitar el rayado) y posterior aclarado y secado.

Es buen conductor de calor, se calienta y enfría con rapidez; aunque esto se solventa con un fondo difusor que lo haga apto a todo generador de calor o un mayor grosor de acero en la base.

De los materiales que se usan para cocción es el más caro.

ALUMINIO

Complicado de mantener, en su limpieza necesita detergente y estropajo y después un aclarado y secado concienzudo ya que es alterable. Puede cambiar el color de su interior y oscurecer elaboraciones en contacto con este material. No es apto para conservar alimentos en él.

Es un material débil, no resiste golpes y se abolla o deforma con facilidad, buen conductor y ligero.

Es usado por su precio más bajo y menor peso en cocinas de colectividades.

Podemos encontrarlo cubierto de teflón en utensilios como moldes y sartenes.

BARRO y LOZA

La cerámica que se usa en restauración viene tratada, no tiene que ver con lo que se usaba antiguamente. Los recipientes vienen vidriados para evitar la porosidad del barro y hacerlos higiénicamente aptos para alimentación.

En su limpieza al igual que los anteriores interviene el detergente y estropajo, aclarado y secado, podemos recurrir al tren de lavado en función de lo cocinado en él.

Es frágil, de fácil rotura o deterioro por erosión. Se usan normalmente en elaboraciones tradicionales que en la mayoría de los casos acompañan a lo cocinado a la mesa del cliente ej. Merluza a la cazuela, Bacalao al PIL-PIL, Suflés, Lasaña etc...

COBRE

Difícil y caro de mantener. En el cobre para cocción distinguimos dos partes, cara exterior (cobre), la cual se oscurece y parece sucia con gran facilidad y la parte interior (cobre

estañado) que para ser apta para cocción debe tener una capa de estaño perfecta, sin poros, ni fisuras.

La limpieza interna se hace con agua, detergente y estropajo y después un aclarado y secado concienzudo ya que es alterable. El exterior se lava con una mezcla de pimentón, sal gorda y vinagre, distribuido o frotado con lana de aluminio, enjabonado, aclarado y secado perfecto.

No es apto para conservar alimentos en él.

Material fuerte y pesado. Mal conductor, se usa actualmente como elemento decorativo o en elaboraciones singulares: Platos a la vista del cliente, cocottes, caramelo etc...

Fue durante años lo mejor para cocción, su alto precio, mantenimiento caro, falta de restañadores y de adaptación a la norma gastronorm y riesgo de intoxicaciones por *cardenillo* lo ha hecho desaparecer de la cocina.

HIERRO FUNDIDO

Debido a que su uso suele ser en placas de horno para asados o panadería o en sartenes la confección de crêpes y tortillas se debe procurar no rayar su superficie, por ello enjabonaremos con esponja de estropajo, aclararemos y secaremos perfectamente. Debemos aplicar una capa de aceite para evitar la oxidación. Otra forma sería pulir con sal gorda al fuego o quemar en horno, pasar un papel, engrasar y guardar.

Podemos encontrarlo cubierto de teflón, entonces no se pule, simplemente se lava con agua y detergente con esponja para no rayar.

Todos los recipientes antes de ser usados deben lavarse previamente, estos con más razón para mayor seguridad.

HIERRO ESMALTADO

Hierro recubierto de una capa de esmalte, el cual lo hace inalterable a la oxidación y transmisión de sabores. El problema está en lo delicado de este baño. Ya que cualquier golpe o cambios bruscos de temperatura podrían provocar que el esmalte saltara dejando el hierro al descubierto. No se debe, por ejemplo, enfriar nunca el recipiente caliente bajo el chorro de agua fría.

Se lava con detergente y estropajo suave que no raye. Aclarado perfecto y secado.

HOJALATA

Lavado con detergente y estropajo y fundamental el secado, para evitar la oxidación. Se introducía en el horno apagado para que el secado fuera perfecto.

Es difícil encontrarla en cocina en la actualidad, su problema es la alterabilidad, fácil oxidación y debilidad, material muy blando. Encontramos algunos útiles sobre todo en repostería, polveras, moldes de tartaleta, ralladores, moldes de perfecto etc...

Su precio es bajo.

SILICONA, EXOGLAS, POLIETILENO, POLICARBONATO, ACETATO

En el área de repostería o pastelería la mayoría de moldes de hojalata citados en el punto anterior, han sido sustituidos por moldes de silicona o espuma de silicona. También el papel y latas han sido sustituidos por tapetes de silicona.

Son fáciles de mantener ya que admiten el uso de lavavajillas, ocupan poco espacio. Algunos moldes y tapetes de silicona admiten la cocción (horneado) y la congelación.

El exoglas, polietileno o plástico forma elementos auxiliares como espátulas, morteros, lenguas, tablas, mangos de útiles etc...

El policarbonato está presente en cubetas para conservación, su ventaja es que son transparentes y admiten congelación.

Acetatos o plásticos maleables con los que hacer moldes instantáneos.

Son caros, aunque existen distintas calidades y varios precios.

VIDRIO

En su limpieza al igual que los anteriores interviene el detergente y estropajo, aclarado y secado, podemos recurrir al tren de lavado en función de lo cocinado en él.

Es frágil, de fácil rotura o deterioro por erosión.

Ha aparecido para su uso en hostelería desde la cocina de casa y gracias a algunos restauradores que la han sacado en sus videos o programas de televisión.

Se usa para cocción y horneado y su ventaja es que podemos ver lo que ocurre dentro del recipiente con lo que estamos cocinando.

Es caro y frágil. Además sólo se puede usar para medidas pequeñas ya que son de tamaño reducido.

7.2.2.- Normalización

El sistema Gastronorm fue introducido como resultado de un acuerdo entre la Asociación Suiza de Hostelería Institucional, la Asociación Hotelera Suiza, y los fabricantes suizos de instalaciones de abastecimiento de comidas en gran escala. Posteriormente el sistema se ha extendido por todo el mundo.

El sistema "Gastronorm" requiere que todos los elementos de una cocina de gran escala estén diseñados para poder instalar recipientes de un tamaño modular métrico o fracciones de este módulo. Así que las neveras, las estanterías de almacenamiento, los carros, los armarios, los hornos, las cámaras frías, las cámaras calientes y los Baños María construidos conforme a este sistema, tienen capacidad para recipientes y bandejas de acuerdo con el módulo 530 x 325 mm., el cual se denomina tamaño 1/1. Varias fracciones de este módulo están disponibles, así como el tamaño doble 2/1.

El objetivo de la Norma Gastronorm es racionalizar la fabricación tanto de las cubetas como de los carros o muebles donde se deben alojar.

Ventajas

- Óptima utilización del puesto de trabajo y de los equipos de cocina.
- Simplificación de la organización interna y utilización universal de los equipos de transporte y de almacenaje.
- Numerosas posibilidades de apilamiento y almacenaje
- Óptima ocupación del espacio.
- Máxima higiene y facilidad de limpieza.

7.3.- HERRAMIENTAS

Dentro de este apartado enumeraremos las herramientas y pequeños útiles o pequeño menaje y sus características. Veremos instrumentos para cortar, partir, deshuesar, torneear, afilar o adelgazar los diferentes géneros en una cocina.

Cuchillos y Pequeños utensilios.

7.3.1.- Cuchillos.

Puntilla

Aplicaciones: torneare, limpiar, pelar hortalizas y verduras, pelar al aire frutas, etc..., existen diversos modelos, para torneare con filo en media luna, de sierra y punta curva para cítricos, recta para todo uso.

Características: Hoja de 7 a 11 cm, acero o acero inox, con mango de plástico o madera.

Deshuesador

Aplicaciones: deshuesar y limpiar carnes

Características: hoja de 15 a 20 cm, acero inox, con mango de madera o plástico anatómico.

Fileteador

Aplicaciones: Sacar los filetes de pescados planos, gallos, lenguados, fletán, solla, etc...

Características: hoja 17 a 20 cm, hoja flexible en acero inox, con mango de madera o plástico.

Cebollero o Cocinero

Aplicaciones: Cortar hortalizas, pescados, carnes y aves sin hueso o con huesos blandos.

Características: hoja de 17 a 35 cm. El ancho de la hoja es menor en el cebollero que en el cocinero. Es el más versátil y usado en cocina. En acero o acero inox, con mango en acero, plástico o madera.

Cuchillo de golpe

Aplicaciones: cortar piezas con huesos duros

Características: hoja 25 a 30 cm (Más corto y hoja más gruesa que el medio golpe), acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Cuchillo de medio golpe

Aplicaciones: cortar grandes piezas con huesos tiernos

Características: 25 a 35 cm, acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Cuchillo Tranchelar

Aplicaciones: trincar embutidos, foie grass, patés y fiambres, carnes asadas o breseadas.

Características: hoja 30 a 40 cm. La hoja puede estar acanalada y así evitar que el género quede adherido. En acero inox, con mango de madera o plástico.

Cuchillo Jamonero o Salmonero

Aplicaciones: cortar jamón curado o pescados ahumados.

Características: hoja 30 a 40 cm, acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Cuchillo de Sierra

Aplicaciones: cortar pan, bollería, bizcochos, canapés.

Características: hoja 20 a 25 cm. acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Cuchillo de Media Luna

Aplicaciones: Filetear piezas de carne o pescado.

Características: hoja 25 a 30 cm. acero o acero inox, con mango de madera o plástico

Cuchillo corta-queso

Aplicaciones: Cortar queso entero

Características: hoja 26 cm, 2 mangos. Hoja de acero mangos de madera o plástico.

Macheta

Aplicaciones: cortar huesos o cartílagos duros de grandes piezas.

Características: hoja 16 a 25 cm. acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Sierra

Aplicaciones: serrar huesos de reses grandes de vacuno y caza

Características: 40-50 cm . hoja de acero mango de madera o plástico.

Cuchillo Diente de Lobo

Aplicaciones: Hermosear, decorar o tornear cítricos o grandes piezas de fruta como melón o sandía en forma de dientes o picos..

Características: hoja 15 cm. acero o acero inox, con mango de madera o plástico

Cuchillo abre-ostras

Aplicaciones: abrir ostras

Características: hoja: 6-8 cm, acero inox y mango de plástico o madera



De izquierda a derecha: Cocinero, Cebollero, Deshuesador, Jamonero, Puntilla, Puntilla francesa para tornear, Cucharilla sacabocados, Zesteador, Puntilla cítricos, Descorazonador de frutas, Pinzas para espinas, Aguja bridar, Cuchillo diente de lobo, Zesteador, Pelador económico.

7.3.2.- Pequeños utensilios.

Pelador Económico

Aplicaciones: Pelar hortalizas, verduras y frutas. Sacar láminas o cintas finas y largas (*Corte demidov*) de verduras y frutas como zanahoria, calabacín o mango.

Características: hoja aprox. 6 cm. acero inox con mango de plástico.

Acanalador

Aplicaciones: para decorar, acanalado, torneado o historiar frutas y verduras.

Características: hoja 3-4 cm, acero inox, mango de madera o plástico

Zesteador

Aplicaciones: para raspar o extraer el zeste de cítricos.

Características: hoja: 3-4 cm, acero inox, mango de madera o plástico

Descorazonador

Aplicaciones: Retirar el corazón de frutas.

Características: hoja 10-15 cm, acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Attelet

Aplicaciones: Confección de brochetas o broquetas y decorar piezas.

Características y material: Variable según motivo decorativo.

Tijeras

Aplicaciones: cortar al aire, aplicaciones diversas. Aletas de pescados, papel sulfurizado, acetatos para moldes etc...

Características: 20-25 cm,; acero inox

Tijeras Trincha-Aves

Aplicaciones: cortar al aire esqueleto y partes de aves.

Características: 24 cm. acero inox

Cucharillas sacabocados o vaciadoras

Aplicaciones: para vaciar frutas y verduras. Para obtener pequeñas bolas u ovalos en función de la forma de la cucharilla.

Dimensiones cazuela: 1, 1,5 , 2, 2,5 cm Ø. Etc... en acero inox, mango de madera o plástico

Aguja mechadora

Aplicaciones: mechar carnes o pescados

Características: hoja 30 cm. acero inox y mango de madera o plástico

Deshuesador de aceitunas

Características: Retirar el hueso a aceitunas, dátiles, cerezas o picotas. En plástico, aluminio o acero inox.

Corta huevos, lira o guitarra

Aplicaciones: cortar huevos en laminas o cuartos.

Características: Base aluminio, plástico o acero inox, láminas o cuchillas en acero inox.

Desescamador o Escamador

Aplicaciones: Desescamar pescados

Características: 26 cm longitud en acero inox

Pinzas para espinas

Aplicaciones: Desespinar pescados

Características: 10 cm, acero inox

Agujas de bridar

Aplicaciones: Bridar o coser diversos géneros, normalmente aves.

Características: 15 cm, acero

Espalmadera

Aplicaciones: Espalmar, adelgazar o aplastar géneros.

Dimensiones pala: 14-17 cm en hierro batido, acero colado inox o no

Espuela o Corta-pastas

Aplicaciones: Cortar pastas o hermohear bordes de masas según sea lisa o rizada.

Características: rueda de acero, mango de madera o plástico

Rizador de mantequilla

Aplicaciones: Obtener rizos de mantequilla

Material: Garfio de acero, mango de plástico.

Eslabón o Chaira

Aplicaciones: Mantener el afilado de los cuchillos

Características: 25-32 cm. Acero o cerámica, mango madera o plástico.

Tenedor de Asados o Diapasón

Aplicaciones: Sujetar piezas asadas o calientes para su trinchado.

Características: 18 cm, Acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Espátulas

Aplicaciones: Voltrear cortes o piezas a la plancha, limpiar o raspar latas y superficies, retirar masas pegadas, retirar asados de placas, remover, extender o alisar cremas etc....

Variaciones: De codo o acodada, de pintor, de ballena o lengua de vaca, espatulin etc...

Características: 10-30 cm. Acero o acero inox, con mango de madera o plástico.

Brochas o pinceles

Aplicaciones: Abrillantar, pintar o limpiar.

Material: Fleclos o pelos de silicona o plástico, mango de plástico.

Espátulas de goma y Cuernas

Aplicaciones: Recoger masas, purés, salsas o cremas de un recipiente.

Material: Plástico.

Mandolina

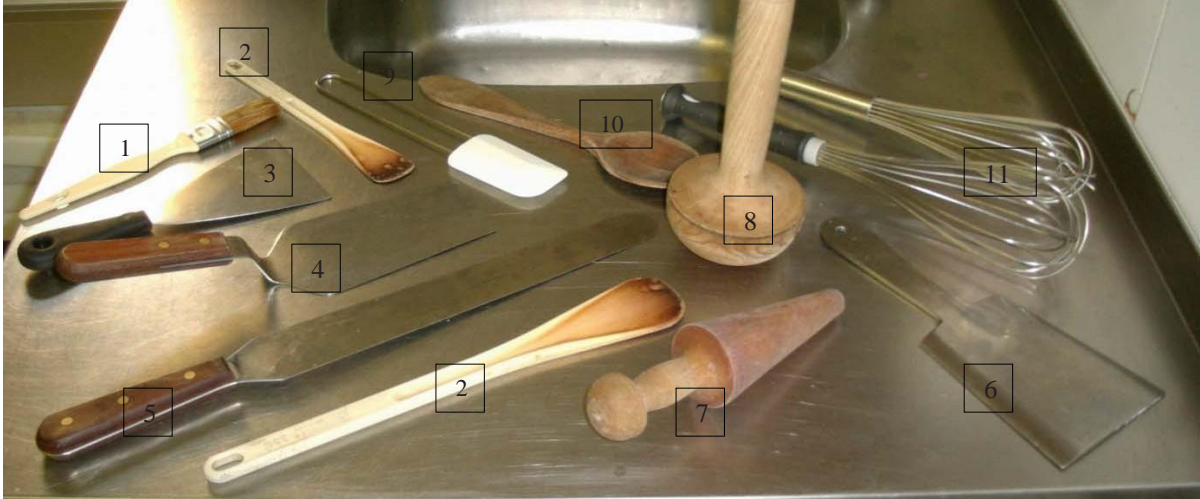
Aplicaciones: Cortar y laminar en distintas formas verduras, frutas y hortalizas.

Material: Acero inoxidable.

Laminadora de pasta

Aplicaciones: Estirar y cortar pasta italiana.

Material: Acero inoxidable.



1 Brocha, 2 Espátulas, 3 Espátula de pintor, 4 Espátula de codo, 5 Espátula de Ballena o Lengua de vaca, 6 Espalmadera, 7 Mano de Chino, 8 Seta o Champiñón, 9 Espátula de goma o Lengua, 10 Cuchara de madera, 11 Varillas o Batidoras.



Tijera trincha-aves, Desescamador, Cuchillo Media Luna, Macheta.



De arriba hacia abajo: Jamonero o salmonero, Cuchillo Tranchelar, Cuchillo de sierra, Eslabón o Chaira, Aguja de Mechar o Mechadora



1 Laminadora de pasta,
2 Molde prensa, ·
3 Cortahuevos o Guitarra.

7.4.- BATERIA DE COCINA Y UTILLAJE

Útiles que entran en contacto con los generadores de calor y de frío según sea cocción o conservación lo que se persigue. En este punto se verá el equipo móvil de cocción, complementos y accesorios así como el material usado en los obradores de pastelería y repostería.

7.4.1.- Elementos móviles para cocción

Marmita

Aplicaciones: Elaboraciones con un gran volumen de liquido. Fondos, caldos, hervidos de marisco, pasta etc...

Características: Hasta 60 cm Ø, 170 Litros, acero inox, aluminio.

Media marmita o Rondón alto

Aplicaciones: Elaboraciones con gran volumen de liquido. Potajes y legumbres, pastas italianas, arroces caldosos etc...

Características: Hasta 60 cm Ø, acero inox, aluminio

Cacerola o Pequeño rondón.

Aplicaciones: Permite cocinar caldos, guisos, estofados etc...

Características: de 28 a 50 cm Ø, acero inox, aluminio

Rondón

Aplicaciones: Estofar, bresear, confección salsas etc...

Características: de 24 a 50 cm Ø, de menos altura que la cazuela o cacerola, en cobre, aluminio, acero inox.

Cazo

Aplicaciones: salsas, reducciones, hervidos, purés, coulis, cremas, etc

Características: de 16 a 32 cm. Ø, cobre, acero inox, alumnio.

Cazo alto

Aplicaciones: salsas, reducciones, hervidos, purés, coulis, cremas, etc Características: de 16 a 32 cm. Ø, cobre, acero inox, aluminio.

Saute o salteador

Aplicaciones: Pochar, caer, rehogar, saltear, reducir y estofar
Características: de 16 a 36 cm Ø, cobre, hierro, acero inox

Saute cónico o ruso

Aplicaciones: Pochar, caer, rehogar, saltear, reducir, elaborar salsas y estofar.
Características: de 20 a 30 cm Ø, cobre, hierro, acero inox

Rustidera o placa de asados

Aplicaciones: Asar y bresear, baño maría, escarchadera, conservación de géneros, pescados pochados, guarniciones etc...
Características: de 32 x 19 a 40x23, acero inox, aluminio.

Breseadora

Aplicaciones: Estofar, bresear al horno
Características: 53 x 32,5 cm. cobre, acero inox, aluminio.

Paellera o Paella

Aplicaciones: Confección de arroces secos. Características:
hasta 90 cm Ø. cobre, acero inox, aluminio.

Besuguera

Aplicaciones: Asar pescados al horno o parrilla
Material: aluminio, acero inox

Lubinera

Aplicaciones: Escalfar, hervir o bresear pescados enteros grandes.
Material: aluminio, acero inox

Turbotera

Aplicaciones: Escalfar, hervir o bresear pescados grandes planos
Material: aluminio, acero inox

Gran fritura o Parisina

Aplicaciones: Freir a la gran fritura
Características: 30 a 50 cm Ø, hierro negro con cestillo de alambre

Sartén

Aplicaciones: Elaboración de tortillas, revueltos, huevos fritos, a la poele, saltear verduras, etc
Características: de 16 a 40 cm Ø, hierro negro, aluminio, acero inox, teflón.

Sartén salteadora (Bordes altos)

Aplicaciones: salteado de verduras, flambeados, carnes, pescados
Características: de 40 a 45 cm Ø, hierro negro, aluminio, acero inox, teflón.

Sartén para Crêpes (Bordes bajos y base gruesa)

Aplicaciones: Confección de obleas de crêpe

Características: de 16 a 30 cm Ø, hierro negro, acero inox, teflón.

Wok (Forma cónica)

Aplicaciones: Confección de salteados, fritos, guisos etc..de cocina oriental.

Características: 32 cm Ø, hierro negro, teflón, acero inox.



Sartenes y cazos

Lubinera

7.4.2.- Elementos de preparación y desbarase

Barreños

Aplicaciones: Montar nata, bizcochos, salsas, desalado de géneros, elaboración de muselinas o farsas, conservación de género en cámaras

Características: de 22 a 60 cm, acero inox.

Perol de medio punto

Aplicaciones: Montar nata, bizcochos, salsas, elaboración de muselinas o farsas, conservación de género en cámaras

Características: de 22 a 60 cm, con forma esférica en la base. acero inox.

Baño maría (Recipientes)

Aplicaciones: Mantener a temperatura, salsas, purés, cremas, guarniciones , etc.

Características: Volumen variable, dependiendo de si son cazos altos o fracciones gastronorm. acero inox, policarbonato.

Cubetas para conservar o bateas.

Aplicaciones: Conservar el género en las cámaras, mantener géneros en agua o a espera de montaje.

Características: Gastronorm. acero inox, policarbonato.

Bandejas

Aplicaciones: Conservar el género en las cámaras, colocar género preelaborado, contener los desperdicios temporalmente de una preelaboración.

Características: Gastronorm, acero inox, policarbonato.

Tablas

Aplicaciones: Cortar, trocear, espalmar, limpiar etc... diversos géneros.

Características: De 25x15x1 cm a 60x40x5, diversos colores Blanco, rojo, verde, amarillo y azul en polietileno.

Tajo

Aplicaciones: Cortar y trocear género con hueso.

Características: 50x50 cm, pilón en acero inox, tabla en polietileno.

Molde prensa de galantina

Aplicaciones: Elaboración y formado-prensado de galantinas

Características: varios tamaños, Acero inox.

Molde terrina

Aplicaciones: Para suflés, huevos moldeados, patés, foie grass etc...

Características: varios tamaños. vidrio, barro vidriado, loza.

Guante de malla metálica

Aplicaciones: Para evitar cortes en los deshuesados o manipulación de maquinaria con cuchillas.

Tallas S, M, L y XL. Malla de acero.

7.4.3.- Pequeño material y utensilios accesorios

Colador Chino

Aplicaciones: Colar o pasar cremas, consomés, fondos, etc.

Características: de 12 a 26 cm Ø, acero inox

Colador Chino de malla

Aplicaciones: Colar o pasar líquidos que se deseen filtrar o decantar.

Características: de 12 a 26 cm Ø, acero inox y aluminio

Colador

Aplicaciones: Colar o pasar líquidos que se deseen filtrar o decantar.

Características: de 8 a 36 cm Ø, acero inox y aluminio

Escurridores

Aplicaciones: Para escurrir géneros

Características: de 28 a 50 cm Ø, acero inox, aluminio.

Espumaderas

Aplicaciones: Espumar líquidos y sacar géneros que estén en un líquido.

Características: de 10 a 16 cm Ø, acero inox,

Arañas

Aplicaciones: para sacar géneros cocinados de líquido

Características: de 10 a 24 cm Ø, acero inox, alambre inox.

Cacillo o cacillo salsero

Aplicaciones: Salsear, napar, bañar, servir, trasvasar.

Características: de 6 a 16 cm Ø, acero inox, aluminio

Batidor o varillas

Aplicaciones: Montar, batir, mezclar géneros

Características: varios tamaños, en acero inox, mango de acero o plástico.

Tenedor de asados

Aplicaciones: Voltear géneros en horno.

Características: de 40 a 50 cm de largo, en acero inox.

Cesta de alambre

Aplicaciones: Escurridor complemento de la gran fritura, se usa también para dentro de otro recipiente cocer, escaldar, blanquear un género y poder recuperarlo sin dificultad.

Características: de 20 a 40 cm Ø, acero inox. Aluminio.

Cestillo patatas nido

Aplicaciones: Elaboración de patatas nido

Características: de 10 a 14 cm Ø, acero inox. Aluminio.

Rejilla

Aplicaciones: Sirve para abrillantar géneros, bañar, enfriar pan de molde y bizcochos.

Características: de 50x32,5 a 60x40, acero inox.

Pasapurés

Aplicaciones: Confeccionar y refinar purés, cremas y salsas

Características: varios tamaños, acero inox.

Tamiz o Cedazo

Aplicaciones: Tamizar géneros en polvo.

Características: de 12 a 40 cm Ø, acero inox todo, malla acero y aro de madera o plástico.

Triángulo

Aplicaciones: Soporte para uso del chino, para enfriar batería móvil de cocción.

Características: 40 de lado, polietileno.

Mortero o almirez y mano de mortero o almirez

Aplicaciones: Quebrar o majar.

Características: 16 Ø x 10 cm , mano 20 cm. Madera, polietileno.

Seta o champiñón

Aplicaciones: Quebrar o pasar por un cedazo

Características: 16 cm Ø por 20 cm. Madera, polietileno.

Mano del chino

Aplicaciones: Ayudar a pasar por un chino

Características: 16 cm Ø por 20 cm. Madera, polietileno.

Biberón dosificador

Aplicaciones: Contener y dosificar líquidos, reducciones, salsas, siropes, coulis .

Características: Varios volúmenes, Plástico.

Sifón

Aplicaciones: Elaboración de espumas, montar nata, gasificar líquidos.

Características: ½ l. Y 1 l. , acero inox. Aluminio.



1 Cestillo nido, 2 Colador, 3 Mano mortero, 4 Mortero, 5 Deshuesador aceitunas, 6 Cacillo o Cacillo Salsero, 7 Espumadera, 8 Aguja Bridar, 9 Triángulo, 10 Araña.

7.4.4.- Elementos de pastelería.*Manga pastelera*

Aplicaciones: Para rellenar , escudillar y decorar

Características: varios tamaños. Plástico, Tela plastificada.

Boquillas

Aplicaciones: Escudillar y decorar.

Características: varios tamaños, rizadas, lisas, planas. Hojalata, acero inox, plástico

Rallador manual plano, cuatro caras, microplane®

Aplicaciones: rallar

Características: varios tamaños y formas. Hojalata y acero inox, mango plástico.

Chapas o placas de pastelería

Aplicaciones: Cocción en horno.

Características: 60x40 cm, GN 53x32,5 cm. Hierro negro, aluminio con teflón.

Rodillo o Palote

Aplicaciones: laminar o estirar

Características: varios tamaños. Francés sin mangos, de aluminio, rallados. Madera, aluminio, polietileno.

Molde de paninglés

Aplicaciones: Pan de molde o ingles

Características: 36 cm largo x 11 ancho, hierro, acero inox, silicona

Molde de bizcocho

Aplicaciones: Cocción de bizcochos

Características: varios tamaños. Hojalata, hierro, acero inox, aluminio, teflón, silicona

Molde de Tartaletas

Aplicaciones: Cocción de bases de tartaleta

Características: varios tamaños. Hojalata, silicona.

Molde desmontable

Aplicaciones: Semifríos, tartas y bizcochos

Características: varios tamaños, aluminio, hojalata, teflón.

Aro de tarta

Aplicaciones: Bizcochos, semifríos, tartas, quiches.

Características: varios tamaños, hojalata, aluminio, acero inox.

Moldes de flan

Aplicaciones: Flanes, carlotas, bavarois, aspic, etc

Características: varios tamaños, hojalata, aluminio, silicona.

Molde de pudding

Aplicaciones: Confección de pudding, flan, plum-cake, etc

Características: varios tamaños. Hojalata, aluminio, teflón, silicona.

Molde de brioche

Aplicaciones: Brioches con y sin cabeza.

Características: varios tamaños. Acero inox, aluminio, silicona.

Molde babaroise

Aplicaciones: babaroise, helados, carlotas.

Características: varios tamaños, acero inox., aluminio, silicona.

Molde perfecto, bomba y biscuit.

Aplicaciones: Moldeado de los helados denominados perfecto, bomba y biscuit.

Características: Varios tamaños, hojalata, latón reforzado, acero inox.

Molde savarin

Aplicaciones: Moldeado de semifríos, bavaroises, cocción del savarín, coronas de arroz.

Características: varios tamaños. Hojalata, aluminio, silicona.

Moldes de bombones

Aplicaciones: Confección de coquilles para bombón relleno o bombones macizos.

Características: Diferentes formatos. Policarbonato, silicona.

Tapetes de silicona

Aplicaciones: Elaboraciones que puedan adherirse a las placas de horno, trabajar caramelos, crocantes et...

Características: Medida Gastronorm, en Silicona.

Jarras de medida

Aplicaciones: Medir líquidos.

Características: Diferentes volúmenes. Polietileno, acero inox.

Cortapastas

Aplicaciones: Realizar formas y cortes decorativos en masas.

Características: Diferentes formatos. Policarbonato, hojalata, acero inox.

Termómetros

Aplicaciones: Tomar temperatura a almíbares, caramelo, chocolate, masas etc...

Características: varios formatos. Infrarrojos, Termómetro sonda, Termómetro caramelo, Medidor densidad Baume.

Guante de horno

Aplicaciones: Evitar quemaduras al introducir o sacar elaboraciones de los hornos..

Características: 40 cm.. en Silicona, Tejido reforzado.



1 Mandolina, 2 Pasapurés, 3 Chinos, 4 Rallador, 5 Baños María, 6 Barreño, 7 Jarras de medida

*Muchos de los útiles aquí explicados pueden estar fabricados también en materiales como madera, cobre u otros metales, actualmente la norma a seguir es el uso de aquellos materiales que garantizan la inalterabilidad y la higiene alimentaria.

BIBLIOGRAFIA:

- GARCES M. CURSO DE COCINA PROFESIONAL 1 Y 2. 1991. Ed. PARANINFO
- JESUS FELIPEGALLEGO Y RAMON PEYROLON DICCIONARIO DE HOSTELERIA. 1997
Ed. PARANINFO
- CARME PIGAS Y ANNA VIGATA. TECNICAS DE PASTELERIA, PANADERIA Y
CONSERVACION DE ALIMENTOS. 1997. Ed. SINTESIS