

Utensilios necesarios

para la práctica en el taller



Tablas para cortar, código y significado del color

Son indispensables para como base para realizas los corte con ayuda del cuchillo las carnes, frutas, verduras, hierbas aromáticas entre otros alimentos; se recomienda el de material de polietileno, ya que no se impregnan los olores ni las manchas. En la actualidad se utilizan tablas de diferentes colores dependiendo del alimento que se vaya a cortar:



Es importante limpiarlas y desinfectarlas después de cada uso con una solución de color o producto recomendado por un proveedor para conservarlas en óptimo estado.

Rojo: se utiliza para carnes curdas.

Blanco: se utiliza para pan o también puede ser neutra.

Azul: para pescados y mariscos.
Amarillo: se utiliza para aves.

Café: se utiliza para carnes cocidas y procesadas.

Verde: se utiliza para verduras y hortalizas.

Anaranjada: se utiliza para cortar frutas y verduras.



Cuchillo profesional

Este se ajusta a la empuñadora de cada cocinero ya que dependiendo del tamaño de su mano podrá utilizarlo para diferentes usos, en el área profesional la medida estándar generalmente es de 10 y 12 pulgadas, es un cuchillo ancho y rígido para cortar y picar los diferentes alimentos a preparar.



Cuchillo mondador

Es de tamaño y forma característico de uso específico para el deshuesado de aves y piezas cárnicas, es muy parecido al de filetear, utilizado también para tallar y realizar decoraciones a frutas verduras.

Utensilios necesarios

para la práctica en el taller



Sartén

Se usa para freír, generalmente en aceite o mantequilla. Es un recipiente metálico de bordes bajos y abiertos con un mango para sujetarla. Actualmente se utilizan los que vienen cubiertos de telón antiadherente, que facilita la cocción o frituras de los alimentos, evitando que se peguen a la sartén. Existen de teflón, de acero inoxidable, cobre y aluminio.



Ollas

Son recipientes hondos, algunas con una o dos manijas, para su fácil utilización, en cocina son indispensables para la preparación de fondos, caldos, guisos y entre otros productos, las más recomendadas son las de hierro fundido y acero inoxidable, existiendo de otros materiales, permiten la elaboración, mezcla y terminado de muchos palillos.



Bowls

Estos recipientes son de gran utilidad para mezclar, batir y la puesta a punto de los ingredientes de la receta solicitada, hay gran variedad de tamaños, el material que se recomienda es el de acero inoxidable, vidrio o plástico que sea apto para el uso de alimentos.



Pichel medidor de líquidos

Son recipientes hondos, algunas con una o dos manijas, para su fácil utilización, en cocina son indispensables para la preparación de fondos, caldos, guisos y entre otros productos, las más recomendadas son las de hierro fundido y acero inoxidable, existiendo de otros materiales, permiten la elaboración, mezcla y terminado de muchos palillos.

Utensilios necesarios

para la práctica en el taller



Tazas medidoras

Este es un set o juego de tazas cada una de ellas viene con una unidad de medida se utiliza para realizar el pesaje de ingrediente secos como harinas. El material de que están hechas es de plástico o metal.