



Culinary Art's School

# INTRODUCCIÓN





# HISTORIA

Se empezó a cocinar hace más de 300.000 años, según estudios efectuados con el método que mide el carbono 14. Fue entonces cuando las personas comenzaron a usar el fuego en la preparación de sus comidas.

Inicialmente, el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al desarrollo individual de países o regiones; de todas maneras cuando personas de alguna región entraban en contacto con personas de otras, se producía un intercambio de ideas y costumbres. Uno de los resultados de estos contactos era la progresión y el desarrollo en la preparación de la comida; desde la cultura de los egipcios hasta la de los hebreos, persas, griegos, romanos, galos y más tarde los francos, quienes fueron los que originaron la cocina francesa.



## HISTORIA

El trabajo del francés Taillevent, fue un trabajo típico de los chefs medievales, sus preparaciones eran en forma de pure y las carnes aplastadas en una forma grotesca y luego servidas con espesas salsas sin ningún sabor definido.

Los chefs italianos comenzaron a usar trozos enteros de carnes por los años 1500. Estos chefs, en una forma muy creativa, empezaron a combinar frutas con vegetales y a experimentar con productos de pastelería. Mismos que ingresaron a las cocinas francesas para generar un cambio después del matrimonio entre Catalina de Médici y Enrique II; alcanzando así una nueva base.

A mediados de los años 1600 la cocina francesa se aleja de los pesados banquetes y del uso indiscriminado de las especias y empieza a notarse una preocupación por el equilibrio y la armonía en las comidas.



# HISTORIA

No existe ninguna duda de que hasta esos momentos de la historia la cocina era sólo un arte. Existían muy pocas personas orientadas a lo científico hasta que aparece el gran chef Antonin Careme, el fundador de la cocina clásica francesa.

## **COCINA CLÁSICA Y MODERNA**

El clásico sistema de brigada en la cocina establecido por Escoffier, fue diseñado para grandes operaciones, con complejos menús. La brigada clásica incluía al chef, como responsable directo de la producción y estaba dividida en estaciones o partidas que eran controladas por los siguientes jefes de partida o “Chefs de partie”



# HISTORIA

## ESTACIONES O PARTIDAS

**Saucier.** Responsable de las salsas, estofados, caldos, entremeses y salteados.

**Potager.** Responsable de las sopas, caldos para las sopas y menestras.

**Poissonier.** Responsable de los platos con pescado.

**Entremetier.** Responsable de los vegetales, almidones y huevos.

**Rôtisseur.** Responsable de los horneados y asados de carnes y de sus respectivas salsas.



# HISTORIA

## ESTACIONES O PARTIDAS

**Grillardin.** Responsable de los cocinados al grill y a la parrilla y algunas veces de las frituras de carnes y pescados.

**Garde-manger.** Responsable de los platos fríos, incluidos las ensaladas, aderezos, patés, hors d'oeuvres y del buffet.

**Pâtissier.** Responsable de la preparación de productos de pastelería y postres y con un panadero, responsable de los panes y bollos.

**Tournant.** Un profesional capaz de actuar en todas las estaciones o partidas como reemplazo de cualquier cocinero.



# HISTORIA

A cada jefe de partida se le asignaba un "Commis" o ayudante. Lo normal era que hubiera el "Premier commis" o cocinero de partida, el "Deuxieme commis" o ayudante del cocinero y el "Troisieme commis" o asistente del ayudante del cocinero.

Las cocinas modernas grandes todavía usan alguna variante del sistema de brigada clásica aunque la nomenclatura puede ser distinta como por ejemplo:

- **Chef ejecutivo.**
- **Sous chef.**
- **Garde Manger.**
- **Segundo cocinero.**
- **Cocinero de órdenes cortas y de grill o parrilla.**
- **Chef pastelero.**
- **Panadero.**
- **Cocinero ayudante.**



# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

La mayor responsabilidad que tienen los que manejan alimentos es proteger a las personas que consumen la comida que ellos preparan. El cocinero profesional es la persona que recibe la confianza del cliente que confía en que los alimentos estén sanos y puedan ser consumidos.

No es necesario; que la comida tenga buen sabor o esté bien preparada para que se considere sana, lo que sí es necesario es que no se permita que los alimentos se contaminen, tanto por haber sido expuestos a temperaturas incorrectos o por cruzarse con alimentos contaminados.

Las personas que manipulan los alimentos para que estén higiénicamente presentados y servidos deben seguir las siguientes reglas de manejo que se denominan de higiene personal general.





# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

## **PUNTOS BÁSICOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS**

- ✓ Bañarse o ducharse diariamente.
- ✓ Usar uniforme limpio y planchado.
- ✓ Llevar el pelo recogido con gorro o reddecilla.
- ✓ Conservar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ Cubrir las heridas y quemaduras con una venda impermeable.
- ✓ Hacer un completo examen físico cada año.
- ✓ No fumar o mascar tabaco en la zona de preparación de alimentos.

**La importancia de tener las manos limpias cuando se prepara alimentos es tratada en una forma más detallada usando unas normas que identifican las acciones que requieren el lavado inmediato antes de continuar trabajando.**

# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

## CORRECTO LAVADO DE MANOS



**1. Mójese las manos**



**2. Póngase jabón**



**3. Frótese las manos  
por lo menos veinte  
segundos**



**4. Limpie bajo las  
uñas y entre los  
dedos**



**5. Enjuáguese las  
manos bajo el  
chorro de agua  
corriente**



**6. Séquese las manos**



# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El lavado de manos debe ser considerado desde el antebrazo hacia los dedos. Para que el lavado de manos sea mas optimo es necesario que los lavaderos sean exclusivos para este uso, adicional a esto se debe mencionar que la salida de agua debería ser mediante un pedal y mas no con llave como los conocemos.



# ESTACIÓN DE TRABAJO

La estación de trabajo es la parte primordial para la producción de cualquier preparación gastronómica, por tal motivo este espacio físico debe estar completamente sanitizado antes de empezar a trabajar con los alimentos. Dentro de Culinary Art's School este punto de partida debe estar totalmente organizado para poder comenzar la clase. El mismo se compone de:

- |  |                  |                      |
|--|------------------|----------------------|
| ❖ 2 bandejas (AP-EP) <sup>1</sup>          | ❖ Antideslizante | ❖ 1 Pelador de papas |
| ❖ 2 Bandejas de $\frac{3}{4}$ <sup>2</sup> | ❖ Papel Toalla   | ❖ 1 Termómetro       |
| ❖ 1 Bandeja de $\frac{1}{8}$ <sup>3</sup>  | ❖ 1 limpión      | ❖ 4 Cucharas         |
| ❖ 1 Balde de Solución<br>sanitizante       | ❖ 1 Cebollero    | ❖ 1 Fosforera        |
|  | ❖ 1 Puntilla     | ❖ 1 Balanza          |

1 Bandeja plástica para colocar ingredientes antes y después de procesar.

2 Bandeja metálica para colocar los desperdicios orgánicos e inorgánicos.

3 Bandeja metálica para colocar cucharas, termómetros, etc. dentro de una solución (20 ppm).



# ESTACIÓN DE TRABAJO

# MANEJO DE BANDEJAS AP-EP



Mise en place, en una forma general, significa un constante estado de disponibilidad. Es generalmente el nombre que se da a esos procesos elementales antes de iniciar la preparación y que son constantes durante las varias etapas de ella.

A la mise en place también la podemos considerar a la organización de las personas y no solamente elementos como utensilios y equipos que nos permitirá preparar y servir los alimentos en el momento previsto.



# DESTREZA CON CUCHILLO

Los cuchillos son considerados por la mayoría de los culinarios como los más valiosos y versátiles instrumentos de trabajo en la cocina. El uso apropiado del cuchillo empieza con la práctica de buenas medidas de seguridad. Las reglas básicas para usar los cuchillos en una forma segura incluyen:

- Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.
- Usar el cuchillo adecuado para cada trabajo.
- Transporta el cuchillo pegado a la pierna mientras camina.
- El mango del cuchillo debe estar siempre seco y limpio.
- Cortar siempre sobre superficies asignadas para cortar.
- Cortar siempre en dirección opuesta al cuerpo.
- Ponga toda la atención en lo que está haciendo.



# DESTREZA CON CUCHILLO

Existen diferentes clases de cuchillos, cada uno está designado para un uso distinto. Los más usados son:

**Cuchillo francés (Cebollero).** Probablemente sea éste el más popular en la cocina; está diseñado para cortar y picar.

**Cuchillo para pelar (Puntilla).** Es un cuchillo pequeño y fácil de manejar para mondar y pelar frutas y vegetales.

**Cuchillo deshuesador.** Es un cuchillo mediano de hoja firme que permite separar la carne del hueso.

**Cuchillo fileteador.** Es un cuchillo de hoja flexible que permite realizar cortes finos y de precisión como el fileteo de pescados.





# DESTREZA CON CUCHILLO

Muchas clases de trabajo en la cocina son de cortar, picar y rebanar alimentos frescos.

El cuchillo de chef (cebollero) es el elemento mas importante y versátil en lo que concierne a cortar

El cuchillo es mas preciso que una máquina de cortar, y a la hora de la limpieza es mucho mas rápido.

Para utilizar bien tu cuchillo primero tienes que aprender a afilar correctamente

## **LA PIEDRA DE AFILAR**

La piedra de afilar es la herramienta mas importante para tener tu cuchillo afilado correctamente, las afiladoras eléctricas son muy buenas pero si no se las usa correctamente pueden dañar el filo de su cuchillo.

# DESTREZA CON CUCHILLO



1. Para mantener un buen filo en el cuchillo se debe realizar movimientos deslizantes sobre la piedra desde la punta hacia el cabo.
  - Tener en cuenta si la piedra es de agua o aceite y su numero de grano.



2. Afilar suavemente cada lado el mismo numero de veces, realizar este proceso primero por el grano mas grueso y luego por el fino.
  - Conozca e informarse sobre su cuchillo para saber la relación de afilado.

# DESTREZA CON CUCHILLO



3. Para obtener un filo uniforme se debe realizar en una sola dirección
4. No se debe de afilar mas de lo necesario
  - Para comprobar que tenemos un buen afilado debemos cortar una hoja sin ocasionar que la misma se doble.
5. Terminar el proceso de afilado en una chaira para retirar los residuos del cuchillo y lavarlo.



# DESTREZA CON CUCHILLO

## LA CHAIRA

1. Sostenga el filo en un ángulo constante de 20 grados. (si usa un ángulo menor será ineficiente y si usa ángulo mayor perderá el filo)
  - Realice movimientos suaves.
2. Realizar movimientos regulares a cada lado del cuchillo. (no realice este proceso mas de 6 veces pues puede perder filo su cuchillo)
  - Si usa la chaira correctamente no será necesario que utilice la piedra de afilar constantemente.



# DESTREZA CON CUCHILLO

## FORMA ADECUADA DE EMPUÑAR EL CUCHILLO

Una empuñadura apropiada te da el máximo control del cuchillo, incrementa tu capacidad y velocidad para cortar, y disminuye el riesgo de accidentes.

El tipo de empuñadura que se necesita depende del trabajo que se este realizando.





# TIPO DE MATERIAL CUCHILLOS

Los cuchillos más comunes son de acero inoxidable con aleaciones de carbono y otras, pero también existe de otros materiales.

## **Cuchillo de acero al carbono**

Este tipo adquiere filo fácilmente y logra mantenerlo. En su contra debemos decir que se oxida muy fácilmente con la humedad

## **Acero Inoxidable**

Este tipo son muy resistentes a la corrosión. En su contra cabe destacar que su afilado es difícil y cuesta mantenerlo.

## **Acero inoxidable de alto carbono**

Estos son muy flexibles a cualquier temperatura, resisten la corrosión y adquieren y mantienen muy bien el afilado. Como contra debemos señalar que requieren cuidados especiales para mantenerlos y que su coste es elevado.



# TIPO DE MATERIAL CUCHILLOS

## **Súper acero inoxidable con aleación de acero**

Cuchillos muy hermosos, así como muy duros e imposibles de afilar.

## **Cerámica**

Los cuchillos de este material son extremadamente caros y se rompen con facilidad, pero ofrecen la ventaja de mantenerse siempre afilados, nunca corroerse y se limpian fácilmente.

**Por último ubicamos a los cuchillos de carnicero, que son especiales para deshuesar y cortar todo tipo de carnes.**

**La cocina profesional requiere la utilización de cuchillos profesionales específicos para cada actividad o ingrediente.**



# USO Y TIPO DE CUCHILLOS

**El cuchillo del Chef:** se caracteriza por tener una longitud de 20-25 cm en su hoja, la cual es ancha en su base y estrecha en la punta. Estas características facilitan notablemente las diversas funciones y tareas del cocinero.

**El cuchillo para vegetales** :cuenta con una pequeña hoja puntiaguda de 7 cm de longitud aproximadamente. Con él se pela, redondean vegetales, troza o se practica arte.

**El cuchillo para deshuesar:** cuenta con unos 12 cm de longitud en su hoja, la cual es delgada y puntiaguda. Su tamaño facilita la introducción en las pequeñas ranuras de los huesos.

**El cuchillo paleta o espátula:** es de cuchilla larga y flexible con una punta redondeada y no tiene filos cortantes. Es usado para mezclar, untar, raspar, alzar y manipular.





# USO Y TIPO DE CUCHILLOS

## **LONGITUD DE HOJA**

### **Cuchillo de Chef (francés).-**

20-25 cm. aprox. El más importante de todos. Hoja curva y ancha. Para picar, cortar y rebanar.

### **Cuchillo rebanador y trinchador.-**

Hoja larga y redondeada con extremo fuerte y puntiagudo. Para picar carne con y sin hueso.

### **Cuchillo para vegetales (mondador).-**

7 cm. aprox. Para pelar frutas, vegetal...

### **Cuchillo para deshuesar.-**

12 cm. aprox. Son los empleados mayormente por carniceros.

# USO Y TIPO DE CUCHILLOS

## **Cuchillo de sierra (panadero).-**

25 cm. aprox. Hoja larga y delgada. El tradicional para cortan pan, tomates, pimientos...

## **Cuchillo paleta, fileteador o espátula.-**

Cuchilla larga y flexible con punta redondeada.

## **Cuchillo torneador.-**

Hoja en forma curva. Cuchillo preciso para cortes delicados.





CulinaryArt'sSchool

# USO Y TIPO DE CUCHILLOS



Cuchillo pelador



Cuchillo verduras



Cuchillo puntilla



Cuchillo chuletero



Cuchillo salmón



Cuchillo jamonero



Espátula



Cuchillo panero



Tenedor trinchante



Cuchillo santoku



Hacha de cocina



# CORRECTA POSTURA CORPORAL





Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París  
[info@culinaryartschoolecuador.com](mailto:info@culinaryartschoolecuador.com)  
(593-2) 246 6975 / 224 1288