

OPERACIONES

PRELIMINARES
EN LAS **CARNES,**
PESCADOS Y AVES.

Pescados y mariscos



La limpieza y evisceración de los pescados se debe realizar con mucha precaución; pues recordemos que estos productos son altamente perecederos y requieren de un trabajo rápido, limpio y en condiciones de temperatura por debajo de 8°C. Esta operación debe ser efectuada lejos de otros productos, si posible en un área física independiente.

Después de limpiar los pescados (desescamarlos, eviscerarlos), es necesario evacuar inmediatamente los residuos y lavar el pez al agua helada antes de almacenarlo en bandejas y llevarlo a la nevera asignada a los pescados.

Luego, es obligatorio un lavado y una desinfección del puesto de trabajo, del material y de las manos para evitar proliferación de plagas o contaminaciones con otros alimentos.

Para los diestros, los pescados que hay que arreglar o porcionar deben estar dispuestos a la izquierda en una bandeja limpia; luego, debemos tener otra bandeja para los residuos y, otra bandeja limpia para los pescados limpios y eviscerados.

Las vísceras y escamas de los pescados deben disponerse en bolsas plásticas selladas y deben ser desechadas del restaurante lo más pronto posible, pues se descomponen muy rápido y pueden causar malos olores, proliferación de insectos o roedores.

Para los mariscos, los procesos lógicos siempre serán de la misma manera: un recipiente con el producto sin limpiar, otro para los desechos y otro para el producto limpio terminado.

Los huesos, resultado de los procesos de porcionamiento y limpieza de los pescados, pueden ser utilizados para la elaboración de fondos; por lo cual es importante que estos se encuentren higiénicamente procesados y empacados en bolsas herméticamente selladas y etiquetadas mínimo con el nombre del producto y su fecha de empaque.

Las tablas de corte utilizadas para el porcionamiento de los pescados y mariscos deben ser de color AZUL y de uso exclusivo para estos productos, para evitar contaminación cruzada.



Aves

El arreglo y porcionado de las aves puede provocar una diseminación importante de gérmenes (salmonella, por ejemplo) especialmente si estos animales vienen en su contenido interno con las vísceras.

Por esta razón las instalaciones del puesto de trabajo deben permitir una progresión racional de las operaciones; es decir; el respeto del principio de la lógica en las operaciones de cocina: "siempre hacia delante".

Para tal fin, necesita inicialmente la separación inmediata de las vísceras en un recipiente diferente, sin colocarlos jamás sobre la tabla de cortar; luego, en segundo lugar, después del evisceramiento de todas las aves de corral, se debe separar y hermopear las vísceras para utilizarlas en la cocina (limpiar los hígados, las mollejas y los corazones) y depositarlos, por separado, en recipientes apropiados.

Los huesos, resultado de los procesos de porcionamiento y limpieza de las aves, pueden ser utilizados para la elaboración de fondos; por lo cual es importante que estos se encuentren higiénicamente procesados y empacados en bolsas herméticamente selladas y etiquetadas, mínimo con el nombre del producto y su fecha de empaque.

Los residuos no útiles (grasa, pieles, plumas, etc.) deben ser desechados inmediatamente para, posteriormente, lavar la zona de trabajo y los utensilios del porcionamiento, seguido por una desinfección y por un enjuague del puesto de trabajo.

Las tablas de corte utilizadas para el porcionamiento de los aves deben ser de color AMARILLO O BLANCO, pero de usos exclusivo para estos productos y, así, evitar la contaminación cruzada.



Carnes



Los productos cárnicos que se porcionen o arreglen en el restaurante deben estar sujetos a estrictas normas de higiene y limpieza, siempre teniendo en cuenta los procesos lógicos de "marcha hacia adelante", en donde se deben tener las tres bandejas para el proceso: bandeja EP en proceso, donde se ubicarán los productos sin limpiar; bandeja de barrase, en donde se colocarán los residuos de la limpieza de las carnes, y la bandeja PT, en donde se colocarán los cortes de carne ya terminados y porcionados.

Al igual que los productos del mar y de las aves, el área de porcionamiento de carnes debe tener unas condiciones de temperatura controladas para evitar la proliferación de bacterias por temperaturas inadecuadas. Este cuarto debe estar máximo a una temperatura de 8°C.



Después de porcionadas las carnes se deben guardar en bandejas para tal fin, empacadas (de ser posible en bolsas al vacío) etiquetadas y almacenadas en neveras de refrigeración a 4°C o congeladas a -18°C si se van a congelar.

Los residuos no útiles (grasa, tendones, sangre, etc.) deben ser desechados inmediatamente para posteriormente lavar la zona de trabajo y las herramientas del porcionamiento, seguido por una desinfección y por un enjuague del puesto de trabajo.

Las tablas de corte utilizadas para el porcionamiento de las carnes deben ser de color ROJO, y de usos exclusivas para estos productos y así evitar la contaminación cruzada.



MANEJO DEL CUCHILLO

El saber cómo usar los cuchillos en una cocina se refiere principalmente al buen uso de ellos y al correcto mantenimiento de los mismos.

Como primera medida, el cuchillo debe cumplir con unos requisitos mínimos de fabricación: mango plástico o metálico (nunca en madera), lámina en acero inoxidable y de filo permanente; es decir, que sea fácil su afilado con chaira y que no pierda el filo con rapidez.

Siempre un cuchillo debe estar bien afilado, permitiendo un trabajo en forma rápida y con un mínimo esfuerzo. Por el contrario, un cuchillo en mal estado y sin filo puede traer consecuencias graves, como por ejemplo:

- Pérdidas de tiempo.
- Accidentes por cortadas.
- Mal porcionamiento de productos.
- Contaminación de los alimentos.

Los dos cuchillos de más uso en la cocina son el cuchillo de oficio o del chef, que tiene aproximadamente de 10 a 12 pulgadas; y el cuchillo de pelado, torneado o limpieza de vegetales, que tiene aproximadamente tres pulgadas. Aparte de estos dos cuchillos también vimos en nuestra unidad anterior cómo existen cuchillos adecuados para cada tarea: porcionadores, fileteadores, para deshuese, etc.

Los dos cuchillos de más uso en la cocina son el cuchillo de oficio o del chef, que tiene aproximadamente de 10 a 12 pulgadas; y el cuchillo de pelado, torneado o limpieza de vegetales, que tiene aproximadamente tres pulgadas. Aparte de estos dos cuchillos también vimos en nuestra unidad anterior cómo existen cuchillo Para cortar vegetales, carnes y otros productos utilizamos el cuchillo del chef, y para un manejo adecuado de este, es importante tener una posición correcta al trabajar: son adecuados para cada tarea: porcionadores, fileteadores, para deshuese, etc.

- La persona debe pararse derecha, distribuyendo el peso del cuerpo en ambos pies.
- Su ubicación debe ser lo más cerca a la mesa sin llegar a tocarla.
- Las mesas de trabajo en las cocinas profesionales deben tener 1.20 mts de altura, para facilitar el trabajo de los cocineros.
- La distancia entre los pies debe ser de 15 cm o a la altura de los hombros.
- Espalda recta, para evitar problemas de dolores lumbares.

Respecto de las manos:

- La mano guía va sobre la tabla de trabajo, apoyándose sobre las uñas (cortas) y el pulgar detrás de los dedos.
- La otra mano sostiene y controla los movimientos del cuchillo.
- La hoja del cuchillo se mantiene de forma vertical, teniendo el cuidado de no subir el filo más allá de la primera falange, evitando así un posible accidente.

Para esto se distinguen dos técnicas de corte:

1. La técnica de punta- pivote.

La punta del cuchillo se mantiene fija sobre la mesa mientras se realizan los cortes:

2 La técnica de caída libre o movimiento libre

En esta técnica se levanta todo el filo del cuchillo, permitiendo tener más libertad de movimientos. Aquí se distinguen tres movimientos básicos:

1. De arriba hacia abajo.
2. De abajo hacia atrás.
3. De abajo hacia delante.

Los cuchillos son considerados, por la mayoría de los cocineros, como los más valiosos y versátiles instrumentos de trabajo en la cocina. El uso apropiado, el cuidado y conocimiento de cómo usar los cuchillos empieza con la PRÁCTICA Y REPETICIÓN de los diferentes cortes, siempre sin olvidar las buenas medidas de seguridad. Las más importantes son:

1. Usar siempre un cuchillo bien afilado
2. Cortar siempre sobre tablas de corte que deben tener un trapo húmedo debajo, para evitar que se muevan durante el trabajo.
3. Usar el cuchillo adecuado para cada trabajo.
4. Al transportar el cuchillo se debe llevar bien protegido y/o con el filo hacia el cuerpo.
5. El mango del cuchillo debe estar siempre limpio y seco.
6. Cortar siempre con la posición del cuerpo correcta y en dirección contraria al cuerpo.

Al cortar nunca se debe poner la mano o los dedos en la hoja del cuchillo, ya que esto, a la larga, va formando callosidades en los dedos y, además, facilita los accidentes de trabajo.

La única excepción se da cuando se van a realizar tallas, decoraciones en frutas o verdura o cuando se realizan cortes de precisión, que es donde se permite colocar la mano en la hoja del cuchillo y con mucha precaución, buscando cortes uniformes y precisos en los productos.

LOS CORTES EN LA COCINA

Cortar en julianas: se realizan con verduras de textura firme. Su tamaño es de 6 a 7 cm de largo por 2 – 3 mm de ancho.

Limpiar-pelar

Cortar los dos extremos de la zanahoria con la ayuda de un cuchillo pequeño y pelar con un pelador o con el mismo cuchillo pequeño, teniendo cuidado de no desperdiciar materia prima.

Lavar cuidadosamente las zanahorias con abundante agua y retirando cualquier residuo de cáscara. De ser posible, conservarlas en agua con hielo.

Cortar la zanahoria en trozos regulares de 5 a 6 cm de largo.

Laminar las zanahorias finamente a lo largo, si es posible con la ayuda de una mandolina; si no se cuenta con esta herramienta, se debe hacer con mucha precaución utilizando el cuchillo de chef muy afilado.

Superponer regularmente las láminas obtenidas anteriormente en pequeños paquetes y, después, cortar en el mismo sentido

OTROS RECURSOS

Sitio para crear blog.



Sitio web para crear Blogs. Aquí deberá ingresar para crear y construir el blog.