LICEO INDUSTRIAL DE TEMUCO

sna EDUCA

SERVICIO DE COMEDOR I
TRABAJO EXTRA-AULA

PROFESOR	Daniel Cueto Salinas

NIVEL	3° F
UNIDAD	Utensilios y Materiales correspondiente a los diversos tipos de servicios.
OAP	Diferenciar los tipos de utensilios, mobiliarios y tipos de servicios de alimentos y bebidas usados en un comedor.
RECURSOS	Guía de estudio del módulo. (Parte 1)
ACTIVIAD	Lectura de guía de estudio y registro en cuaderno del módulo.
INSTRUCCIONES	- Para desarrollar esta guía debes leer el texto adjunto y traspasar la información a tu cuaderno del módulo. - Enviar sus respuestas al correo del profesor: temuco.gastronomia@snaeduca.cl o al whatsapp del profesor. - Indicar en el correo "Asunto" nombre de la guía.

BIG FOURS (LOS 4 GRANDES) continuación

Cubiertos, Platería y Plaquecería

Este material es de dos tipos:

- INOXIDABLE: Mezcla de acero, cromo y níquel para hacerlo inoxidable.
- PLATEADOS: Mezcla de cobre, zing, níquel recubierto por electrólisis de una capa más o menos delgada de plata.

Historia de los cubiertos

No nos podemos imaginar la comida sin tenedor, pero éste es una invención reciente y de uso más reciente aún. El cubierto más antiguo fue el cuchillo. Posteriormente apareció la cuchara, y varios milenios después el tenedor.

LICEO INDUSTRIAL
DE TEMUCO

Anteriormente los alimentos sólidos se tomaban con las manos para desgarrarlos con los dientes y los alimentos líquidos de sorbían en cuencos naturales.
Los romanos usaban una cuchara en forma de espátula, de madera o de marfil y la llamaban ***cochare.***
Siguió la costumbre de meter las manos para comer, y para bien de todos se impulsó el lavado de manos antes de meter las manos en las fuentes, por lo que era bien visto que se hiciera en frente de las personas que comían.
Antes del uso del tenedor se usaba una especie de espátula, pero no servían para comer sino solo para tomar las viandas de los platones y pasarlas a los platos.
En Italia surgió el refinamiento de la mesa, pero no se sabe con certeza quién inventó el tenedor.
Después de un tiempo de aclimatado en Italia, se fue difundiendo en toda Europa, pero sólo bajo objeto de lujo.
La gente adinerada tenía cucharas y tenedores de plata, y quienes no poseían dinero los imitaban usándolos de madera, pero por su fragilidad los sustituyeron de hierro y estaño.
Pero los cubiertos no abundaban como hoy en día. Incluso los reyes tenían una cuchara y un tenedor, que guardaban en un cofre cuya llave las guardaba el mayordomo.

Se denomina cuchillería a la colección de cubiertos que se utiliza en el servicio de la mesa. Con ellos se debe tener especial cuidado sobre todo para su mantención. Diariamente antes del servicio se debe repasar la cuchillería con agua con vinagre blanco y paño seco que no deje pelusas.

1. Juego de Cubierto Principal (Tenedor grande, Cuchillo grande): Este cubierto se utiliza para alimentos como carne de vacuno, o carnes de ave, el cuchillo se caracteriza por tener filo dentado.
El tenedor principal, también se utiliza para formar la tenaza

2. Cuchara principal o de sopa (la más grande de las cucharas): Se utiliza cuando se sirven sopas, cremas y pastas (cuando es necesaria). Siempre en el tiempo del plato principal.
*** La cuchara principal, también se utiliza para formar la tenaza***

3. Cubierto de Entrada / Appetizer (Tenedor pequeño y Cuchillo pequeño): Se utiliza en caso de haber entradas / appetizer de vegetales o mixtas, el cuchillo se caracteriza por tener filo dentado.
El tenedor pequeño, se utiliza también para postres

LICEO INDUSTRIAL
DE TEMUCO

4. Cuchara Mediana: Se utiliza generalmente cuando hay entradas denominadas consomé, cremas servidas en tazones, o bien cuando hay preparaciones semilíquidas.

5. Cubierto de Postre (Tenedor pequeño, Cuchara mediana): Es estándar y se utiliza para todo tipo de postre.
Dependiendo del plato, pocillo o cristalería que se utiliza para montar el postre o también dependiendo de la consistencia del postre, el cubierto se podría cambiar o adicionar algún otro tipo de cubierto (cuchillo pequeño si la consistencia en muy firme o dura, cuchara de café o té si el pocillo o cristalería es pequeño)

6. Cubierto de Pescado (Paleta de pescado y Tenedor de pescado): Se utiliza cuando hay preparaciones con productos del mar, siempre y cuando estas no requieran de ser cortadas (ejemplo: un calamar relleno, locos, etc.).La función de la paleta, similar a un cuchillo solo que estos no cortan porque no poseen filo dentado, solo desmenuzan por lo frágil de la carne que se tiene presente, algunos modelos tienen unas cavidades en sus costados, las cuales están presentes solo para seguir la línea en el diseño del cubierto. El tenedor de pescado posee la misma finalidad del tenedor de carne con la diferencia de poseer en sus lados cavidades, las cuales están presentes solo para seguir la línea en el diseño del cubierto o bien tienen un diente más profundo.

7. Cubierto para bebidas calientes: Cucharas de café (la más pequeña de todas), Cucharas de té (tamaño intermedio entre la cuchara de café y mediana).

8. Cubiertos Especiales: Existen igualmente cubiertos específicos para el consumo de algunos productos determinados. Ejemplo: Tijeras de cortar uva, Tenedor de caracoles, Tenazas de caracoles, Tenedor de ostras, Cucharones soperos, Cucharones de salsas, Cucharas de bar, Juegos de tenazas para buffet, Tenedores de langostas, Tijeras para cortar langostas, Paletas para torta, Cuchillos trinchadores.

LICEO INDUSTRIAL
DE TEMUCO

ACTIVIDAD:

1.- Investigar las técnicas de repaso de cubiertos cual es el uso de la muletilla en el comedor

2.- Describir los cubiertos necesarios en el servicio de buffet de almuerzo de platos internacionales y el montaje de mesa en el servicio de almuerzo y cena formal.

3.- Realiza un mapa conceptual con los diferentes tipos de cubiertos que se usan para el servicio de; pastas, pescados y parrilla.