



# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

MODALIDAD 2 AÑOS  
GARDE MANGER (cocina fría)

Asignatura 2.6

Manual teórico y recetario



La reproducción parcial o total de esta obra, incluida la portada y su transmisión por cualquier medio requieren la autorización previa de la Academia de Arte Culinaria Internacional y es única y exclusivamente para uso de alumno que esté tomando curso en la institución educativa. En caso contrario, la reproducción total o parcial de este, representa un acto de piratería perseguido por la ley penal



# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## Técnico Superior Universitario

### 2.6 COCINA FRÍA – GARDE MANGER

#### **OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:**

Al finalizar este tema y subtemas del capítulo 2.6 del Técnico Superior Universitario, en la especialidad de Chef de Cocina Internacional, el alumno será capaz de:

1. Identificar las bases de la cocina fría, sus funciones y los responsables de esta.
2. Conocer la importancia del uso de las ensaladas, sus ingredientes básicos, los aliños y presentaciones.
3. Identificar y categorizar los diferentes formatos de aperitivos más comunes e internacionales, así como las diferentes técnicas utilizadas para su elaboración.
4. Manejar con destreza las diversas técnicas necesarias en el arte del Mukimono.

# PLAN DE ESTUDIOS

## 2° SEMESTRE

### **ASIGNATURA 2.6**

#### **TEMA: BASES DE LA COCINA FRÍA**

- 2.6.1 El Chef Garde Manger.
- 2.6.2 Historia de la cocina fría.

#### **TEMA: LAS ENSALADAS**

- 2.6.3 Las ensaladas e ingredientes habituales.
- 2.6.4 Los aliños y aderezos.
- 2.6.5 Ensaladas con nombre propio.

#### **TEMA: LOS APERITIVOS**

- 2.6.6 Aperitivos en diferentes culturas.
- 2.6.7 Hors d'œuvres y canapés, elaboración y concepto.
- 2.6.8 Un vol-au-vent y Amuse-bouche.
- 2.6.9 Los áspics, gelatinas y galantinas.
- 2.6.10 Queso de cabeza.
- 2.6.11 Chaud-froid.
- 2.6.12 El mouse, las terrinas y el paté.

#### **TEMA: EL MUKIMONO**

- 2.6.13 El arte del Mukimono.
- 2.6.14 Los vegetales y frutas más usados.
- 2.6.15 Escultura en mantequilla.
- 2.6.16 El Buffet en la cocina fría.

## COCINA FRÍA o GARDE MANGER



Básicamente, se refiere a dos conceptos dentro de la cocina, ambos relacionados con los alimentos fríos:

1. El chef profesional encargado de cortar los alimentos fríos (generalmente embutido), suele empatarlos de tal forma que la presentación se denomina a veces también *garde manger*.
2. Antiguamente, la zona de la despensa donde se guardaban las carnes curadas y los quesos.

En algunos países esta profesión es denominada pantrista, derivado del inglés «*pantry*».

## EL CHEF GARDE MANGER

Chef de cocina fría es la posición responsable de las preparaciones frías.

Su desafío artístico:

Sensibilidades, es como ser un artista que combina colores, las texturas, las formas y la altura de los alimentos.



La calidad de los alimentos y el atractivo visual es muy importante.

El oficio del *Chef garde manger* se aplican a la elaboración de:

Las ensaladas, los hors d'œuvres, los canapé, los sándwiches, las tapas, los entremeses, las sopas frías, los áspics, los bufetes fríos, la charcutería diversa.

Hoy en día es una profesión especializada el *Chef garde manger*.

En los países de habla hispana, en lugar de *garde manger* se utiliza la expresión «**cocina fría**» (en inglés, *cold kitchen*) para denominar la parte de la cocina dentro de los establecimientos hoteleros y de restauración donde: se conservan y se elabora los alimentos perecederos

- Se limpian y sazonan los alimentos que se consumen en crudo principalmente hortalizas, frutas y algunas verduras)
- Se confeccionan totalmente platos, guarniciones y salsas frías.

## HISTORIA DE LA COCINA FRÍA

La expresión *garde manger* se empleaba en la antigüedad (época de la alta Edad Media en Europa casi antes de la Revolución francesa) para identificar el espacio cercano a la cocina donde se guardaban jamones, embutidos y salchichas, quesos. En aquella época no había refrigeración eléctrica y se empleaban la sal, el azúcar y las especias como conservantes de los alimentos.

Cuando se preparaba un banquete se guardaban en este espacio de la cocina los alimentos que necesitan frío para conservarse en buen estado. El concepto ha ido evolucionado con el tiempo y por esta razón se denomina tanto al espacio refrigerado como al lugar donde un chef especializado es el responsable de manipular los alimentos fríos. Hoy en día es un profesional muy valorado que existe en todas las cocinas de hoteles y restaurantes de la alta cocina.



## LAS ENSALADAS

Una ensalada es principalmente un plato frío con hortalizas mezcladas, cortadas en trozos y aderezadas, fundamentalmente con sal, jugo de limón, aceite de oliva, y vinagre. Puede tomarse como plato único, antes o después del plato principal e incluso como complemento (para picar).

En España las ensaladas más habituales llevan tomate, lechuga y cebolla. Cuando se aumentan los ingredientes, los más habituales suelen ser el atún en conserva (escabeche, natural o en aceite), zanahoria, huevo duro, el pepino, algunas puntas de espárrago (generalmente de conserva) y el aliño anteriormente descrito, generalmente acompañado de ajos picados.

Suele ser un plato frío; en todo caso tibio o combinando una mayoría de ingredientes fríos con alguno templado o caliente, pero nunca es un plato caliente en su conjunto.

Existe otra variedad de ensalada llamada ensaladilla, cuyos ingredientes son finamente picados y amalgamados con una salsa espesa, como la mahonesa. También se usa el término ensalada para designar:

- Las hortalizas de hoja verde (como la lechuga) que suelen servir de base al plato (la parte por el todo).
- Una mezcla confusa de cosas sin conexión.
- Composición poética en la cual se incluyen esparcidos versos de otras poesías.

## Ingredientes habituales

Una ensalada puede llevar de todo: carnes, pescados, verduras, queso, frutas, frutos secos, cereales, pasta, legumbres, etc. Aunque habitualmente los vegetales están crudos, también pueden añadirse asados, cocidos o fritos.

La base de muchas ensaladas suele ser una verdura de hoja verde como:

- Las muchas variedades de lechuga: romana, hoja de roble, col china, iceberg, americana etc.
- Hierbas de río: canónigos, berros, rúcula, etc.
- Espinacas o acelgas en crudo

Todas las hortalizas tienen cabida, además de los ingredientes más habituales, como son el tomate (a veces en variedades tan extrañas como el Kumato), la cebolla, el ajo y el pepino. También suele añadirse pimienta cruda o asada, apio, rabanitos, etc.

Se pueden añadir frutos secos como nueces, avellanas, piñones o almendras.

Entre los elementos de origen animal más comunes, están:

El huevo duro, el queso de diversos tipos (semi curado, cheddar, mozzarella, de búfala), el pescado en conserva, sobre todo el atún, pero también la melva y la caballa, el jamón cocido, el pollo asado, a la plancha o frito,

También se añaden productos farináceos como la pasta en las ensaladas de pasta.

También tienen cabida las frutas:

Naranjas, manzana quizás la fruta más habitual en ensaladas, pasas sobre todo si se le quiere dar un aire oriental, melón, pera así como piña etc. etc.



## Loa aliños

Existen diversos aliños para ensaladas, algunos comerciales como la crema de ensaladas. Respecto al tradicional aliño a base de aceite, vinagre y sal (vinagreta), en la cocina francesa, se afirma que "para hacer una buena ensalada hace falta ser un avaro para el vinagre, un generoso para el aceite, un moderado para la sal y un loco para darle vueltas". En cuanto al orden de los ingredientes, para aumentar la intensidad de su sabor, es importante añadir primero la sal, luego el vinagre y, por último el aceite.

El aceite en la Argentina es casi siempre de maíz o de girasol, y en cambio en España siempre, o casi siempre, es aceite de oliva virgen extra, aunque se tiende a usar aceites que no amarguen o cuyo sabor no se adueñe de la ensalada. Resultan exquisitos los de hojiblanca, arbequina, cornicabra o empeltre, y el de picual cuando es suave (como el de Baena). Es preferible no usar determinados aceites picuales por su excesivo amargor, ideales en este caso para frituras.

El vinagre por excelencia, para diario, en la Argentina ha sido siempre el de vino tinto, aunque en España ha sido el de vino blanco o el de vino tinto dependiendo de las zonas, y el vinagre de Jerez en ocasiones especiales. Cada vez se extienden más otros vinagres como el de sidra, el "aceite balsámico de Módena", los de vinos dulces (Pedro Ximénez, moscatel, Oporto), de frambuesa, de arroz, etc. Últimamente se usa limón como agente acidulante, aunque no resulta un mal aliño, la mayoría de las veces se hace por la falsa creencia de que aliñada con limón engorda menos que con vinagre. El error seguramente viene de los numerosos regímenes de adelgazamiento que realizan esta sustitución, seguramente por realizar un aporte vitamínico, más que por la diferencia calórica entre el zumo de limón y cualquier vinagre.

Un aliño frecuente es la vinagreta, que en su versión más básica consistiría en batir el aceite y el vinagre con un poco de pimienta molida, aunque puede llevar múltiples añadidos: pepinillos en vinagre o agridulces picaditos, cebolla picada, huevo duro picado, perejil u (otras hierbas aromáticas: albahaca, hierbabuena, cilantro), etc.

## ENSALADAS CON NOMBRE PROPIO

### Asadillo:

También llamado zaragallada, es tomate y pimiento rojo asados, pelados y despepitados, cortados en tiras, con atún y aceite (sin vinagre) todo ello bien frío y decorado con huevos duros.



### Ensalada campera:

Con patata cocida, pimiento, cebolla, tomate y atún, y opcionalmente pepino.



### Ensalada César:

Internacional de verdad, ya que se atribuye a un restaurador italo-americano que vivía en San Diego, Estados Unidos, pero que tenía su restaurante en Tijuana (México), por problemas con la prohibición. Consta de hojas de lechuga aderezadas con una mayonesa que generalmente se prepara en la mesa, ante el comensal, en un recipiente de madera oscura. La mayonesa se prepara con uno o dos yemas de huevo crudas, ajo, mostaza, salsa inglesa, pasta de anchoas, limón, un toque de jerez y diversos ingredientes dependiendo del lugar; y se acompaña con rebanadas de pan frito con ajo. Ya en el plato, se le agrega queso parmesano ad libitum. Después se le han añadido otros ingredientes, quizá el más frecuente sea trozos de tocino frito.



### **La ensalada la Mimosa:**

La ensalada de fiesta de Rusia, es parecida a las flores de la mimosa.



### **Ensalada china:**

Que tiene lechuga, algas, y se adereza con vinagre de arroz.



### **Ensalada de col:**

De Estados Unidos a base de col, cebolla y zanahoria, picados en juliana y con salsa blanca, que viene a ser una especie de mahonesa que lleva leche y ajo.



### **Ensalada griega:**

Con tomate, pepino, cebolla y queso feta cortados en dados, y aceitunas kalamatas (u otras aceitunas negras en conserva, pero las Kalamatas dan un toque especial) y aderezado con aceite de oliva vinagre y aceite.



### **Ensalada malagueña**

Con patata cocida, naranja, bacalao desalado, aceitunas verdes, y aderezado con aceite de oliva, vinagre y sal. Ocasionalmente se adorna con perejil picado muy fino.



### **Ensalada Shopska:**

Similar a la anterior, pero sin aceitunas. Típica de Bulgaria y de los países balcánicos.



### **Ensalada Waldorf:**

A base de manzana, nueces, apio y mahonesa.



### **Ensalada rusa:**

Que tiene su origen en una ensalada de Rusia, aunque con una disminución considerable de ingrediente, y que consta de papa y zanahoria cocidas y cortadas en daditos, atún en aceite y mahonesa como ingredientes primordiales, después y según costumbres locales puede llevar guisantes, aceitunas (generalmente verdes) e incluso encurtidos variados picados (pepinillos en vinagre, cebollitas, zanahoria en vinagre, etc. en el norte de España se venden como "variantes" para ensaladilla).



### **Hummus:**

Es un puré de garbanzos con aceite de sésamo, típico de la península arábiga (tanto en cocina árabe como judía).



### **Papas mayo:**

Ensalada que lleva como ingredientes principales la papa picada en cuadritos y abundante mahonesa, que con otros condimentos como el aceite, sal, perejil y la pimienta mezclados produce una agradable y sabrosa mezcla.



### **Pasta primavera:**

De Italia es un plato de pasta con tomate, lechuga, etc. y aderezado como una ensalada.



### **Pipirrana:**

Perteneciente a los pueblos de la Mancha y de Extremadura. Se añade atún en aceite o escabeche y huevo cocido, además de cebolla y pimiento verde crudo. Raramente se añaden aceitunas rellenas de pepinillo.



### **Tabulé:**

Viene del Norte de África, es un plato de sémola cocida (cus-cus) frío, con tomate, pepino y cebolla picados muy finos, aderezado con sal, hierbabuena, aceite y limón. Además de ser fresco, alimenta bastante.



### **Ensalada murciana o moje murciano:**

La ensalada murciana proviene de la Región de Murcia (España) Se sirve fría, en una fuente o plato de grandes dimensiones que preside la mesa. Como acompañamiento se puede servir un vino tinto de la tierra (Bullas, Jumilla o Yecla), o bien cerveza. Sus ingredientes son tomate y cebolla finamente troceados, aceitunas negras, huevo duro, atún, aceite y pimiento morrón.





## HORS D'ŒUVRES Y/O APERITIVO

El aperitivo es la comida ligera que se toma para abrir el apetito, antes de la comida principal del mediodía o antes de la cena. En algunos países acostumbra a realizarse en fechas señaladas o día de festivos y no es común que se haga a diario, mientras que en otros, como en España, Portugal y Francia, es una costumbre extendida a cualquier día de la semana.

Suele constar de diferentes pinchos o tapas y otros alimentos de "picoteo" (aceitunas, patatas fritas, patatas bravas, croquetas, queso, embutidos, frutos secos y canapés), acompañados de bebidas como refrescos, vino, vermú o cerveza.



Índice

### Historia y denominación aperitivo

En el siglo XVII no existía esta palabra en castellano con la acepción moderna; un aperitivo era "una cosa que abre y limpia las vías", un término empleado por médicos y farmacéuticos. Es muy posible que la palabra "apetito" (del latín: *aperitīvus* - abrir el apetito) influyera en esta nueva y moderna



denominación; en la mayoría de los idiomas europeos se entiende por aperitivo (en su denominación equivalente) la bebida que se toma antes de la comida, generalmente de ligera graduación.

Las bebidas alcohólicas para acompañar: vino, cerveza, vermú. El uso castellano (y en otros idiomas como el italiano) es tan confuso, que no se llega a distinguir si el aperitivo es el alimento servido, o el espacio de tiempo antes de la comida.

#### Elementos que se sirve como aperitivo

El aperitivo consiste en pequeñas cantidades de comida cuya finalidad es más provocar apetito que saciar, por lo que las raciones suelen ser pequeñas:

Patatas bravas, calamares frito, ensaladilla rusa, pinchos de tortilla de patatas, boquerones en vinagre, papas fritas, croquetas, quesos / Tabla de quesos, embutidos diversos (según región), canapés, albóndigas, pulpo a la vinegreta, frutos secos, pescados / mariscos marinado o ahumado etc. etc.



#### Aperitivos en diferentes culturas

##### **Antipasti:**

En Italia es muy frecuente el antipasto como aperitivo antes (anti) de las comidas principales (pasto). La costumbre está muy arraigada en la cocina italiana. Su traducción debe acercarse más al entremés (o entrante) que al aperitivo.





### **Apéritif:**

Es la versión típica del aperitivo en Francia, y se refiere sobre todo a las bebidas alcohólicas que se toman antes de las comidas. Empleado tradicionalmente para "abrir el apetito", el apéritif se ha convertido en un motivo de reuniones y encuentros en



sí y los participantes no siempre comen juntos después. La oferta en bebidas alcohólicas suele ser muy amplia y variada: cerveza, vino tinto o blanco, champán, sidra (en Bretaña), vermú, vino de Oporto, vinos dulces naturales y vinos fortificados, bebidas alcohólicas aperitivas hechas a base de plantas como el pastis, el Cynar y el fernet (a base de alcachofa), o sin alcohol como la Suze, etc. Por extensión se refiere también a los pinchos, canapés, frutos secos, galletas saladas, aceitunas, queso y embutidos, que acompañan estas bebidas. El apéritif se toma con frecuencia en Francia, y no se reserva para momentos especiales. Es ante todo una ocasión para charlar y brindar entre amigos y familiares.

### **Imbiss:**

En Alemania es un período similar a la definición de aperitivo, suele confundirse hoy en día con el puesto callejero que vende currywurst o cualquier otra comida a pie de calle.

- **Boca:** En Costa Rica, El Salvador, Guatemala y Honduras es el nombre que recibe un pequeño aperitivo que normalmente es acompañado con una bebida fría. Las bocas más comunes son las que se elaboran a base de jamones y quesos.
- **Botana:** En México es un tipo especial de aperitivos (generalmente elaborados con masa de maíz, similar a algunos snacks).

- Tapa: Es muy conocida/o en toda España y está tomando proyección internacional gracias a la proliferación de la gastronomía española. En la mayoría de las regiones, el establecimiento invita a la tapa o aperitivo para prolongar la estancia en el local y provocar el consumo de bebidas.
- Entremés o entrante: Esta definición en España se particulariza sobre todo al aperitivo que se toma sentado en la mesa y es la primera parte antes de comenzar.
- Mezze: Los aperitivos de este tipo son muy frecuentes en las cocinas balcánicas y parte de algunos países del Mediterráneo (del que la tapa es una variante). El mezze se puede interpretar también como tapa dependiendo del país.
- Pintxo: O pincho en castellano, es un aperitivo muy frecuente en el País Vasco, siendo un signo identificador de su propia gastronomía.
- Picada: es un plato típico de la gastronomía argentina, compuesta de varios alimentos servidos en pequeñas cantidades. Normalmente es acompañado con una bebida fría, principalmente cerveza, fernet o vermú. Puede ser el plato principal cuando es portentosa.
- Zakuski: En algunos países eslavos se emplea esta definición para el intervalo de tiempo similar al del aperitivo.
- Smörgåsbord: En Suecia se sirve unos platos en una mesa a modo de aperitivo.
- Picoteo o Tablas de picar: Se conoce así al aperitivo en Chile de donde trae su origen de España, donde normalmente se sirve en gran cantidad en distintas fiestas (bodas, cumpleaños, bautizos, etc) antes de la comida principal. Consta de canapés, trozos de quesos y distintos tipos de jamón, aceitunas, distintos tipos de salsas, cacahuètes, galletas saladas y se acompaña con una cerveza.

## CANAPÉ

Un canapé (un tipo de hors d'oeuvre, "fuera del trabajo") es una comida pequeña, preparada y generalmente decorativa, que se celebró en los dedos y a menudo se come en un bocado.



El nombre viene del francés palabra "sofá", sobre la base de la analogía de que la guarnición se asienta sobre el pan como la gente hace un sofá.

Debido a que se sirven a menudo en cócteles horas, a menudo se desea que un canapé ser o salado o picante, con el fin de animar a los clientes a beber más. Un canapé también puede ser referido como comida para picar, aunque no todos los bocadillos son canapés. Crackers o pequeñas rebanadas de pan o tostadas o pasta de hojaldre , cortadas en diferentes formas, servirá de base para sabrosa mantequilla y pastas, a menudo cubierto con una "canopy" de estos sabrosos alimentos como carne , queso , pescado , caviar , foie gras , purés o condimento .



Tradicionalmente, canapés están construidas sobre rancio pan blanco (aunque otros alimentos se pueden utilizar como una base), cortados en rodajas finas y a continuación, de la misma forma con un cortador o un cuchillo. Las formas pueden incluir círculos, anillos, cuadrados, tiras o triángulos. Estas piezas de pan se preparan entonces por freír, saltear o tostado. Los alimentos son a veces altamente procesados y decorativamente aplican (por ejemplo, hilo) a la base con una manga pastelera. Decorativos guarniciones continuación se aplican. Los canapés se sirven generalmente en un canapé bandeja y se comen a los pequeños canapés placas. La composición técnica de un canapé consta de una base (por ejemplo, el pan o tortilla), un diferencial, un elemento principal, y una guarnición. La extensión es tradicionalmente o bien un compuesto de la mantequilla o un sabor a queso

crema. Guarniciones comunes pueden variar de verduras finamente picadas, las cebolletas y las hierbas de caviar y aceite de trufa.

## Elaboración y concepto del canapé

### Las 4 partes de un Canapé

1. BASE: Pan blanco, trigo, pumpernickel, tortillas, etc.
2. PROPAGACIÓN:  
Mantequilla, mayonesa, queso crema.
3. TEMA PRINCIPAL:  
Mouse de carne, pescado, cortada la carne de bovino, cerdo, embutidos o verduras.
4. DECORACION:  
nueces, fruta, queso, aceitunas, hierbas fina o verdura etc...



## Un vol-au-vent

Un vol-au-vent en francés para "arrastrado por el viento" para describir su ligereza) es una pequeña caja hueca de hojaldre. Vols-au-vent

se hacen típicamente cortando dos círculos lanzado hojaldre, cortar un



agujero en uno de ellos, y luego apilar la pieza en forma de anillo en la parte superior de la pieza en forma de disco. Esta pastelería se encuentra por lo general lleno de ingredientes salados, pero también puede tener un relleno o dulce.

La pastelería y su nombre pegadizo *vol-au-vent* fueron inventados por Antonin Carême en su pastelería-tienda se abrió en la rue de la Paix en París en 1803-1804.

## Amuse-bouche

El francés comenzó ofreciendo canapés a sus huéspedes en el siglo 18, y el Inglés adoptaron la práctica a finales del siglo siguiente. Una versión moderna del canapé es el Amuse-bouche. Amuse-bouche significa literalmente "boca amuser", pero se traduce con más delicadeza como "deleitó al paladar".

## LOS ÁSPICS

El Áspic se podría definir como una gelatina moldeada hecha a partir de un caldo que guarda en su interior distintos alimentos, carnes, pescados, vegetales o frutas, pudiendo combinarse o no. Es una elaboración muy atractiva a la vista, ya que la gelatina es transparente y se puede ver el 'relleno' que se dispone de forma armoniosa, en formas y colores.

Ha cambiado en muchas cocinas el modo de hacer el **áspic**, principalmente por falta de tiempo para cocinar. Los primeros áspics se elaboraban en la Edad Media y se hacían con carne o pescado. El caldo de su cocción, clarificado con claras de huevo, concentraba la gelatina natural de la carne o el pescado, haciéndose consistente una vez que se enfriaba.



La gelatina natural es proteína, son los colágenos que se extraen de la corteza de cerdo y sus huesos, pero también de pieles y huesos de animales bovinos, aves y pieles de pescado. Haciendo caldo con esta materia prima se consigue que los colágenos pasen al líquido.

El pescado tiene menos gelatina natural, además, se funde a una temperatura inferior que la de la carne, por lo que un áspic de pescado es más delicado, se funde con más facilidad en el paladar y en muchas ocasiones puede ser necesario aportar gelatina preparada, o un doble caldo de pescado, a la receta de este áspic para lograr la consistencia deseada, que no debe ser gomosa, debe ser tierna y temblorosa.



Parece ser que el áspic es de origen inglés, y su principal finalidad era prolongar la vida útil de los alimentos privándoles de oxígeno dentro de la gelatina. Es un plato que se sirve frío y suele hacerse en un molde tipo cake o terrina. Una vez hecho se corta en porciones, pero también se pueden hacer en terrinas individuales y así servirlos a los comensales, con una presentación muy atractiva.

Un caldo elaborado para un áspic nos permite también hacer una salsa llamada *Chaud froid*, es una velouté de carne o pescado que adquiere una textura de jalea y se utiliza para napar distintos platos.

En la actualidad es habitual el uso de gelatina preparada o colas de pescado para hacer los áspics, sobre todo cuando se elaboran los de frutas o vegetales (donde también actúa la pectina). Podemos hacer áspics con cualquier ingrediente, ofreciendo a nuestros comensales un plato que ya en la antigüedad se consideraba un manjar, y que además resulta saludable y nutritivo.

## Gelatina

Una proteína basada sustancia que se encuentra en huesos de animales y los tejidos conectivos. Cuando se disuelve en líquido caliente y luego enfriado, puede ser utilizado como un espesante y estabilizante.

### Trabajar con la reconstitución de gelatina

Espolvorear la gelatina de gránulos en la superficie de temperatura ambiente de un líquido.

Deje tiempo para la gelatina de hidratarse.

(10-15 minutos)

Disolver la preparación hidratada por calentamiento (110 ° F - 120 °) en un baño maría.



### Uso de las gelatinas

1. Cantidad: 2 oz / GAL

Descripción: delicado

Uso: vaporizar en canapé



2. CANTIDAD: 4 OZ / GAL

DESCRIPCIÓN: recubrimiento

USO: Chaud-froid



3. CANTIDAD: 10-12 oz / GAL

DESCRIPCIÓN: gelatina dura

USO: para áspic y decoración de espejo.





## Galantina

La galantina es un plato francés compuesto por carne deshuesada rellena, comúnmente de ave o pescado, que se cuece a fuego lento y se sirve fría, cubierta con áspic.

Las galantinas se rellenan a menudo con farsa, y se prensan para darles forma cilíndrica. Debido a que deshuesar aves se considera difícil y laborioso, este plato se considera bastante elaborado, por lo que a menudo



se decora profusamente, de donde procede su nombre. A finales del siglo XIX la técnica ya había sido atribuida al chef del marqués de Brancas,

En la Edad Media, el término galauntine, quizás con las mismas connotaciones de galantería, o galantyne aludía a cualquiera de las varias salsas elaboradas a partir de raíz molida de galangal, prensada y sazonada con sal y pimienta negra. El plato a veces se cocía o hervía a fuego lento antes o después de prensarse, y a veces se dejaba crudo,<sup>2</sup> según la receta. La salsa se empleaba con pescado y anguilas, y también con ocas y venados.



## **Queso de cabeza.**

El queso de cabeza, conocido también como queso de chancho y queso de cerdo cuando se elabora a partir de la de este animal, no es un producto lácteo sino un áspic de carne hecho a partir de la cabeza de un ternero o cerdo (a veces de una oveja o vaca). Puede también incluir carne procedente de las manitas o el corazón. Puede condimentarse con cebolla, pimienta negra, pimienta de Jamaica, hoja de laurel, nuez moscada, limón, sal y vinagre. Suele consumirse frío o a temperatura ambiente, como fiambre.

Históricamente estos platos se hacían cociendo a fuego lento la cabeza limpia (sin órganos) del animal para obtener un caldo considerado comida campesina desde la Edad Media. Al enfriarse, este caldo se cuaja gracias a la gelatina natural procedente del colágeno de los huesos del cráneo. El áspic puede necesitar gelatina adicional para cuajarse apropiadamente, que debe añadirse.

Existen numerosas versiones de queso de cabeza:

### **EUROPA**

#### **Alemania**

Se conoce como Sülze, Schwartenmagen o Presskopf'. En Baviera el Presssack se encuentra en tres variedades (roja oscura, rosácea y gris) con forma de salchicha grande (15 cm de diámetro). El Sülze puede tener un sabor ácido gracias a la adición de pepinillos o vinagre. Suele tener forma de barra rectangular, que se corta en porciones individuales. Hay una variedad blanca y dos rojas diferentes, con sangre, hecha una con lengua de ternera (como la Zungenwurst) y en áspic, y la otra sin ella. Hay referencias al Sulcze en documentos de los Condes de Katzenelnbogen fechados entre 1410 y 1430.<sup>1</sup>

## **Austria**

Se conoce como Presswurst.

## **Bulgaria**

En Bulgaria el пача (pača) se prepara con cabeza de cerdo (principalmente oreja), manitas y a veces lenguas. El caldo se condimenta abundantemente con ajo antes de dejarlo enfriar.

## **Croacia y Serbia**

Este plato suele conocerse como hladetina y elaborarse tras la tradicional matanza de cerdos. Una versión muy sazonada se denomina tlačenica o švargla (la segunda es un préstamo corrupto del alemán). El nombre švargl se usa para una variante en la que los trozos se introducen en el estómago del cerdo, al estilo del haggis escocés. En Serbia el plato también se llama pihtije.

## **Dinamarca, Suecia y Noruega**

El sylte o sylta, un queso de cabeza de cerdo sazonado con pimienta de Jamaica, hoja de laurel y tomillo, es parte del tradicional smörgåsbord navideño, servido sobre rugbrød o lefse con mostaza fuerte y remolacha encurtida. El sylte se prepara a menudo a partir de otros cortes del cerdo, especialmente las versiones magras.

## **España**

Este plato frío se denomina queso de cerdo cuando es de origen porcino o cabeza de jabalí cuando se elabora a partir de este animal.

## **Estonia**

Existe el sült, parecido al plato alemán o croata (el nombre también es un préstamo), pero normalmente menos condimentado y elaborado con carne de mayor calidad. A veces se añaden zanahorias o verdura de hoja. Es un plato tradicional de Navidad.

## **Finlandia**

Se conoce como syltty, tytinä o aladobi.

## **Francia**

Se denomina fromage de tête, tête pressée, tête fromagée o pâté de tête.

## **Hungría**

Una variante es el disznósajt ('queso de cerdo') o disznófej ('queso de cabeza de cerdo'), hecho de diversos cortes de carne (especialmente de la cabeza),<sup>2</sup> especias, pimentón y trozos de panceta cocidos en caldo picante. Se rellena con la mezcla un estómago de cerdo, de forma parecida al haggis escocés. Normalmente se ahuma, como las salchichas y el jamón.

## **Islandia**

La sviðasulta es un tipo de queso de cabeza, hecho de svið, una cabeza de cordero cortada por la mitad, a veces curada en ácido láctico.

## **Italia**

En Génova un fiambre similar se llama testa in cassetta (literalmente 'cabeza en caja'), aunque es posible encontrarlo en todo el centro y norte del país, donde se denomina coppa di testa, simplemente coppa o (en algunas regiones del norte) formaggio di testa. En el centro de Italia (Lacio, Umbría) es frecuente añadirle cáscara de naranja, o servirlo en ensalada con naranja y aceitunas negras.

## **Lituania**

Existe la košeliena (de košė, ‘reducir a pulpa’, ‘aplastar’) o šaltiena (de šalta, ‘frío’, en alusión a la forma de servirlo), normalmente hecha de manitas y a veces con parte de la cabeza.

## **Países Bajos y Bélgica**

El queso de cabeza se conoce bajo diversos nombres y variantes regionales. En brabantino se denomina zult y se hace con sangre. Las manitas de cerdo proporcionan la gelatina, conteniendo un poco de vinagre. En limburgués se llama hoofdkaas, y se consume en pan o con salchicha como entrante. Existe una variedad roja dulce y una gris ligeramente ácida. La roja puede compararse con el zult brabantino. En Limburgo también se encuentran la zult y la preskop, si bien la primera es menos ácida mientras la segunda suele contener pimienta y consumirse en pan integral. En Bélgica el queso de cabeza también se llama kop o kopvlees.

## **Polonia**

En este país el queso de cabeza se llama salceson, término posiblemente derivado de saucisson, el nombre francés de un tipo de salchicha. Hay diversas variedades según los ingredientes: negro, que incluye sangre; blanco, hecho con una mezcla de carnes sazonadas sin sangre; y ozorkowy salcesson, donde el principal ingrediente es la lengua.

## **Reino unido**

En Inglaterra y Gales la salchicha de cabeza se denomina brawn o (en Yorkshire y Norfolk) pork cheese; en Escocia, el queso de cabeza se conoce como potted heid (cabeza de vaca, cerdo u oveja en tarro; el potted haugh/hough se elabora a partir de la carrillada del animal).

## **República Checa y Eslovaquia**

La huspenina (del alemán Sülze, también llamada studeno, ‘fría’) se hace a partir de la cabeza y las manitas del cerdo cocidas juntas, troceadas, mezcladas en su propio caldo, vertidas a una sartén y dejadas enfriar hasta solidificarse. Otros ingredientes son: cebolla, pimienta negra, pimienta de Jamaica, hoja de laurel, vinagre, sal, zanahoria, perejil, apio y a veces huevo. Existe una receta parecida llamada tlačenka (‘prensada’) que es básicamente huspenina con hígado y otra casquería picada con restos de la cabeza y las manitas, en un estómago de cerdo preparado donde se deja solidificar con peso encima, y a menudo se ahúma. La tlačenka suele ser más densa que la huspenina y se come habitualmente con cebolla picada y unas gotas de vinagre.

## **Rumanía**

Hay dos versiones, una llamada tobă (‘tambor’), que tiene aspecto de salchicha gigante, de unos 10 cm de diámetro; y otra llamada piftie, en la que los ingredientes se vierten en un bol que luego se enfría. No se elaboran necesariamente con carne de la cabeza, sino también de otros cortes, cocidos con ajo y hoja de laurel.

## **Rusia y Ucrania**

El queso de cabeza es muy popular, especialmente en fechas señaladas como la Navidad. También es popular entre la comunidad judía. Popularmente se le llama saltisón.

## **Suecia**

Existe la pressylta, una receta de Swedish Food, publicado en 1947 por Esselte en Goteburgo.

## **ASIA**

### **China**

En ciertas partes del país, como Tianjin, se come yaorou (肴肉), elaborado deshuesando y encurtiendo manitas de cerdo con salmuera y alumbre. Se separa la carne, se prensa y se come fría.<sup>3</sup> En el oeste se elabora a menudo una corteza de cerdo en gelatina, que se sirve con una mezcla de salsa de soja picante y vinagre con ajo machacado y pimentón.

### **Corea**

En la cocina coreana, un plato similar es llama pyeonyuk (편육). Se elabora prensando carne, normalmente de la cabeza del cerdo. Se come como anju (platos asociados con bebidas alcohólicas) o se usa para los janchi (잔치, literalmente ‘festín’ o ‘banquete’).

### **Vietnam**

Por Tết, se elabora el giò thủ para la celebración del Año Nuevo. Es un aperitivo tradicional hecho con panceta fresca, oreja de cerdo, ajo, cebolleta, cebolla, oreja de ratón, salsa de pescado y pimienta negra machacada. Tradicionalmente, el giò thủ se envuelve en hojas de plátano y se prensa en un molde de madera hasta que la gelatina de la oreja de cerdo pega la mezcla.

## **AMÉRICA**

### **Antillas**

El souise es carne y recortes encurtidos, normalmente de manitas de cerdo, patas de pollo o lengua de ternera, por nombrar algunos.<sup>4</sup> La carne se corta en trozos pequeños y se remoja en una salmuera hecha con agua, zumo de lima, pepino, pimienta picante, sal y condimentos preparados especialmente. Suele comerse por las mañanas, especialmente en San Vicente y Barbados. En Trinidad y Tobago se sirve o vende en muchos eventos sociales. Es popular servirlo con Budín.

## **Argentina**

el "queso de chanco", llamado así en Argentina es muy común y popular en casi todo el territorio argentino. Este fiambre es típico en las llamadas "picadas" (picoteo variado, generalmente antes de una comida más fuerte).

## **Brasil**

El queso de cabeza es muy popular entre la población gaucha, y se conoce popularmente como queijo de porco ('queso de cerdo'). En las ciudades colonizadas por alemanes, como Pomerode y Blumenau, se sigue la receta alemana y se conoce como Sülze.

## **Canadá**

En Terranova y Labrador se elabora el brawn con caza salvaje, como alce y caribú.

## **Estados Unidos**

En alemán de Pensilvania, el plato se llama souse, y se prepara con manitas y lengua de cerdo, encurtiéndose con salchicha. En Luisiana, el fuertemente condimentado hog's head cheese es muy popular como fiambre o aperitivo, especialmente entre los cajunes, que lo llaman souse meat o simplemente souse. Unas manitas de cerdo aportan la gelatina que cuaja el queso, y típicamente se añade vinagre para darle un sabor agrio.

## **Latinoamérica**

El queso de cabeza es popular. En México se conoce como queso de puerco; en Perú, Argentina, Bolivia, Costa Rica como queso de chanco; en Uruguay como queso de cerdo; y en Colombia como queso de cabeza. Además, en Chile es parte de la comida típica, y se suele acompañar con pebre.

## **Oriente Medio**

### **Turquía**

El kelle söğüş es una variante del queso de cabeza hecho de la cabeza cocida de un cordero lechal, servida normalmente con pimienta negra y comino. Una sopa espesa hecha con ésta añadiéndole vinagre y ajo es también bastante popular como plato de madrugada para evitar las resacas.

### **Israel**

Se vende refrigerado en tiendas de conveniencia con el nombre regel krushah. Los judíos europeos lo llaman en yidis petchah o pootschah, cambiando la pronunciación según el país. El origen del término es aparentemente la palabra persa pache, que significa 'ternero'. (La otra posibilidad es la palabra búlgara пача pača; véase más arriba.)



## CHAUD-FROID

Es una salsa. También se llaman chaud-froid aquellas preparaciones que tienen que servirse frías y van envueltas en salsa chaud- froid, aunque en último término siempre se cubren con gelatina.

### Receta de chaud froid blanco

Ingredientes:

- 40 gr. de mantequilla
- 30 gr. de harina
- 1/2 litro de gelatina
- 2 yemas de huevo
- 150 gr. de crema de leche



Método: Se cuece un "roux" claro hasta que forme espuma, se moja con la gelatina de ave, y se revuelve bien hasta que hierva, espumando de vez en cuando. Después se liga con las yemas y la crema, como si se tratara de una salsa suprema. Se pasa por el tamiz y se deja enfriar, revolviendo varias veces para impedir que se forme una capa en la superficie.

También se puede reducir la salsa y añadir únicamente crema.

## MOUSE

Un plato hecho con clara de huevo batido y / o la nata montada en un añadido

a una mezcla puede ser dulce o salado, y debe ser espumosa.

También se puede utilizar carne o pescado bien picado y licuada con la mezcla espumosa. Se debe enfriar 12 horas antes.



Las 3 partes básicas de un Mouse son:

1. Sabor, color, cuerpo, el carácter
2. Estructura y forma
3. Aireación suave con color ligera.



Receta de un Mouse

### EJEMPLO

Mezcla base = 1 LITRO

Gelatina = 30 GR.

Agua = 250 ML.

Crema batida = 1 LITRO



### Elaboración

1. Preparar el molde.
2. Hacer la mezcla base salsa bechamel con carne, pescado o verdura cocida y picada en puré pasar al tamiz.
3. En un bol batir las clara de huevo o crema a punto de turrón.
4. Incorporar la gelatina en la mezcla base y agregar la preparación de clara batida con una espátula.
5. Enfriar 12 horas

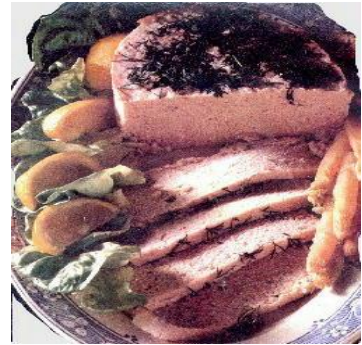


## LAS TERRINAS

Podemos comparar la preparación de una terrina a la preparación de un flan siendo el primero un producto salado.

Consta básicamente de tres partes. Primero, el producto básico en sí que puede ser carne, ave, pescado etc. Segundo, un medio líquido que generalmente es crema de leche o nata. Y un tercer elemento, huevos que es el ingrediente por el cual la preparación de la terrina coagula, calculándose por cada kilo de carne 3 huevos aproximadamente.

El producto básico se pasa por el procesador solo. Luego se le incorpora a mano los demás ingredientes. Otra forma de incorporar este producto es picándolo en forma manual consiguiendo así una terrina de mayor textura o procesándolo apenas .



La terrina se prepara como dijimos anteriormente con diferentes carnes pero éstas no deben ser magras sino que contengan trozos de grasa.

Si es demasiado magra se le incorpora dos tercio de carne magra y un tercio de tocino de cerdo.

O bien se puede combinar una parte de carne magra con otra que contenga grasa. La grasa va a contribuir a solidificar la preparación y va a ayudar a que no se desarme al desmoldarla.

### La cocción de la terrina

La cocción correcta de la terrina, al igual que la del flan, es a baño María. Al llevar en su preparación huevos, la forma correcta de cocinarlos es por cocción indirecta. El huevo coagula enseguida y si la cocción de la terrina se hace directa en el horno la coagulación se va hacer con un proceso demasiado rápido, es decir mal para este tipo de preparaciones.

Por el contrario al hacerlo a baño María a medida que el agua se va calentando, también se va calentando el huevo y lo va haciendo coagular de a poco. Así se cocina en forma correcta.

Se emplea para su cocimiento un molde untado con manteca (mantequilla) y espolvoreado con pan rallado.

Se llena y se lleva a cocinar a baño María con un agua caliente. Durante la cocción se vigilará que el agua no hierva, agregándole un poco de agua fría si esto ocurre. Esto evitará la formación de agujeros en la terrina.

Los tiempos de cocción van de una hora y media a dos, no más para que la preparación no se reseque demasiado.



Una forma fácil de comprobar si está pronta es introduciendo la punta de un cuchillo y si ésta sale con la humedad lógica de la preparación pero sin nada adherido nos indicará que es momento de retirarla.

Se deja enfriar un poco antes de desmoldarla. Se puede comer caliente, tibia o fría. De todas las maneras resulta riquísima pero si se desea presentarla cortada en tajadas y que éstas mantengan bien sus formas deben esperar a que esté fría.

### Las diferencias entre el paté y el 'foie-gras

El 'foie-gras', vocablo importado del francés y cuya traducción literal es «hígado graso», es el hígado de ganso, oca o pato hipertrofiado por el tipo de alimentación que han seguido los animales. El paté, sin embargo, es un derivado cárnico elaborado a base de vísceras, principalmente del hígado, y carne de diversos animales, además de aditivos y especias. Muchas veces se desconocen las características de estos alimentos, por lo que el consumidor opta por adquirir el de menor precio. Sin embargo, su composición posee diferencias sustanciales que conviene conocer a la hora de adquirir uno u otro con un criterio claro.

### **EL PATÉ**

Para elaborar paté es necesaria la presencia de diferentes ingredientes, condimentos y aditivos que se tratan por calor, y que dan a este derivado cárnico el sabor, la textura y la consistencia deseados. Su elaboración requiere una mezcla de vísceras, y es el hígado la que suele caracterizar al producto, aunque no Siempre es el ingrediente más abundante. Además, el



paté incorpora diversos ingredientes: carne de distintos animales (principalmente de cerdo), leche, harinas, condimentos, especias y aditivos que ayudan a lograr la consistencia buscada.



## MUKIMONO

Mukimono es el arte de decorar frutas y verduras. La técnica consiste en tallar o recortar con diversas herramientas la piel de los vegetales dándoles forma y armonizando los colores. Las figuras resultantes pueden ser servidas como guarnición o como centros de mesa con fines decorativos.

Algunas de las técnicas que se utilizan en el Arte Mukimono son el "Alto Relieve" que es el tipo de relieve en el que el tallado sobresale más de la mitad del bulto, el "Medio Relieve" en el que sobresale la mitad del bulto y el "Bajo Relieve" que es el que sobresale menos de la mitad del bulto, también existe la técnica de la concatenación que se refiere a la unión de una o más piezas para la creación de un tallado más elaborado y con mejor presentación



En sus orígenes era una técnica tradicional japonesa con fines religiosos, las realizaciones eran utilizadas como ofrenda aunque en la actualidad se utiliza en gastronomía y restauración.

Las realizaciones pueden ser imitaciones de plantas, de flores, adornos y también figuras de animales.

Se puede emplear cualquier fruta o verdura, todo depende de la inventiva del decorador. Algunas piezas como la piña, el melón o la sandía tienen una piel muy dura por lo que se requiere un utillaje más resistente y bien afilado. A veces es necesario ayudarse de palillos para sujetar las piezas cortadas cuando son muy finas.

El utillaje empleado son, preferentemente, cuchillos, aunque algunas personas se han creado herramientas especiales dando formas específicas para poder crear diseños bastante sofisticados. Se pueden fabricar plantillas con formas especiales, como hojas de árbol, que facilitan la creación del elemento a decorar. También es el caso de elementos repetitivos, donde además de simplificar la realización asegura la igualdad de los elementos creados. Los orientales transmitieron esa fastuosidad en los banquetes que otorgaban a los griegos y estos a los romanos. Egipto en su tiempo de esplendor recibió el antiguo arte a través de Julio Cesar y el cual Cleopatra refinó. Hay que ser muy cauto con los elementos a emplear, verificando que los añadidos usados también sean comestibles en el caso de guarniciones que se vayan a servir en la mesa.





### Los vegetales y frutas más usados

Se encuentran el betabel, camote, zanahoria, nabo, rábano, pepino, berenjena, cebolla, pimiento (rojo, verde o amarillo), jícama, apio, calabaza . Por su parte, las frutas más recurridas son el melón chino, melón valenciano, kiwi, manzana, sandía, piña, papaya, jitomate, y las frutas cítricas como la naranja, toronja y mandarina.



### **ESCULTURA EN HIELO**

Esculpir hielo presenta una serie de dificultades debido a la variabilidad y la volatilidad del material.

El hielo debe ser cuidadosamente seleccionado para ser el adecuado para los fines del escultor y debe estar libre de impurezas indeseables.

En general el hielo ideal para tallar está hecho de agua limpia pura llamado hielo cristal.



Algunas máquinas para hacer hielo tienen un proceso lento para permitir la congelación y la eliminación de impurezas y, por tanto, son capaces de producir bloques de hielo cristal los cuales son los preferidos por los escultores de hielo. En algunos casos el hielo cristal y el hielo de color se combinan para crear un efecto deseado.

## ESCULTURA EN MANTEQUILLA

La escultura en mantequilla o tallow es excelente como centro de mesa en un buffet, estas esculturas generalmente van acompañadas por algunos adornos ya sea de una variedad de frutas o si se desea se puede dar un toque mas natural utilizando algunas flores y hierbas naturales.

El objetivo principal en la realización de cualquier obra creada sobre mantequilla, tallow o margarina será el desarrollar una idea mediante la creación y muestra de una figura hecha por medio de mantequilla y grasa animal así como conocer la técnica básica para la creación de una escultura en mantequilla y saber hasta el borde la importancia de una escultura en mantequilla como una pieza central en una mesa de buffet y en algunos casos especiales para alguna competencia extranjera.



## **BUFFET**

El término buffet aplicado al arte culinario proviene de la Francia del siglo 18.

Desde el siglo 16, se llamó buffet a un mueble rectangular donde se disponían viandas para que los meseros de ahí sirvieran a sus patrones.

Después de la revolución francesa y a partir de la reforma de Napoleón, se permitió que el pueblo disfrutara de los placeres "burgueses" de los restaurantes (palabra también francesa que significa "restaurar la salud", al comer alimentos, obviamente).

En algunos restaurantes faltaba mano de obra calificada, y la demanda era muy alta, de manera que en lugar de servir en la mesa por meseros, se invitaba a los comensales que pasaran al "buffet" a que se les sirviera.

Nótese que no se permitía que el mismo comensal se sirviera, lo que hubiera significado la ruina de los restaurantes, sino que meseros servían los platillos a sus clientes, pero los comensales se los llevaban a sus mesas.

Todavía en la actualidad, los restaurantes sobre en las zonas turísticas de París se anuncian como Buffet, pero aunque sea autoservicio, le cobran al comensal por cada platillo que se sirva, para gran sorpresa (y gasto!!) de los incautos turistas.

En América, sobre todo EE UU, se acostumbra que el buffet sea del tipo "all you can eat" (todo lo que pueda comer), fomentando la glotonería del pueblo. Con la crisis actual, ya muchos establecimientos están limitando cantidades, o cobrando por el peso del platillo servido o el de a persona antes y después de consumir el buffet.

El "Brunch" es una costumbre norteamericana que proviene de la contracción entre Breakfast y Lunch. Normalmente comienza a servirse entre 10 y 11 am, y termina

normalmente a las 2pm, y casi siempre son bajo la modalidad de "buffet all you can eat". Casi siempre las bebidas se cobran por separado.

El brunch puede ofrecerse en cualquier día, aunque la costumbre es que sea en sábados, domingos y días de descanso, cuando la familia puede tener el tiempo de asistir.

Hay brunchs especiales, como el "Champagne Brunch", donde a partir de las 12 del mediodía ("never a drink before noon") se empiezan a servir copas de champagne, o el "Chocolate Brunch", donde casi todo está cocinado con chocolate.

Fuente(s):

Me dedico a la industria restaurantera

#### Tips para organizar un buffet. Distribución, decoración y menú.

El buffet tiene la ventaja de que se podrá invitar a un mayor número de personas del que se podrían sentar a una mesa, aunque es necesario tener en cuenta el espacio disponible de la casa, ya que cada invitado deberá contar con un lugar cómodo para sentarse, colocar su plato y su copa.

Cómo preparar el lugar y las mesas para un buffet

Conviene improvisar espacios amplios para que todo el mundo pueda desplazarse y circular cómodamente sin tener que sortear todo tipo de obstáculos mientras lleva el plato en la mano. Se deberá cuidar que haya varios ceniceros y posavasos distribuidos por las distintas zonas de la casa.

El equipo indispensable para el buffet consiste en un mantel para la mesa principal y también para las accesorias, servilletas, un plato pequeño y otro grande por comensal, cubiertos de acuerdo con la comida que se servirá y cristalería suficiente para todos los invitados. Verifique si tiene piezas de repuesto, ya que, en caso de accidente, muy frecuente en este tipo de comidas, deberá hacer uso de ellas.

La mesa debe colocarse en un lugar accesible para todos. Lo ideal es colocarla en el medio para que la gente pueda circular libremente a su alrededor, de manera que no interrumpen el paso de otro. Otra forma de presentarla es pegada contra la pared. Si es así, se debe circular de izquierda a derecha, por lo que no es recomendable repetir las bandejas con un mismo plato.

Los platos y servilletas deben colocarse en una esquina (mejor al principio, en la esquina de la izquierda). Si no cuenta con una mesa suficientemente grande, puede instalar a su lado una sencilla tabla sobre dos caballetes y cubierta enteramente con un mantel. También se pueden colocar varias mesas, esto facilitará el paso y evitará que todos se concentren en un solo punto al momento de servirse.

"En un buffet, los invitados suelen servirse ellos mismos, el único problema que puede plantearse es de orden."

#### Como elegir el menú del buffet

Los platos que acompañan este tipo de reunión deben ser tentadores. Es conveniente preparar un plato principal (como alguna cazuela), suprimir los alimentos con semillas, huesos y espinas, y una serie de platos complementarios (sándwich, peceto, tartas, etc) y dos o tres postres diferentes.

Al momento de elegir el menú, lo mejor es que todos los alimentos puedan comerse con un solo cubierto, menos el postre. De esa manera será más fácil disfrutar de la comida.

Algo para tener muy en cuenta es que los invitados, al terminar su plato, jamás deberán pisar la cocina, por lo tanto, habría que colocar una nueva mesa en uno de los rincones de la habitación dispuesta para que cada comensal deposite allí su plato.

Si bien en un buffet se come de pie, esto es algo complicado e incomodo, por lo que resulta ideal colocar butacas, banquetas o sillas como para que los invitados se puedan sentar.

"En el buffet lo ideal es colocar la mesa en el medio para que la gente pueda circular libremente a su alrededor."

Es importante mantener el orden, cada tanto se deben retirar los platos sucios y las servilletas arrugadas y los vasos vacíos.

Las bebidas y las entradas ya deben estar servidas cuando lleguen los invitados, una buena opción y que permite a los invitados sentirse muy bien recibidos, es ofrecerles una copa apenas lleguen junto a un bocadillo.

### Decoración de la mesa

Una buena opción es elegir un centro de flores naturales o secas. Otra idea original es poner flores en copas de coñac o realizar centros de frutas vistosas y colocar al lado algunos candelabros.

En un buffet, los invitados suelen servirse ellos mismos, el único problema que puede plantearse es de orden. De ahí la necesidad de que la mesa esté perfectamente dispuesta y que las bandejas indiquen por si solas el orden de la comida.

De todas maneras, los invitados pueden sentarse donde quieran, hacer grupos o permanecer de pie, Sin embargo, eso no libera al anfitrión de permanecer atento a la hora de reponer las fuentes con mas comidas (que deberán estar ya preparadas en la cocina) o de cuidar que todos los invitados tengan bebida.