



Herramientas y equipo de cocina



Alondra Vega
Ana Lucía Ruiz
Andrea Villarreal
Ashley Ortiz
Julio Resendiz

ÍNDICE

01

Objetivo

02

Temario

03

Contenido

04

Conclusión

05

Video

06

Referencias

OBJETIVO



El objetivo de la presente es dar a conocer las principales herramientas y equipo de cocina básicos que son necesarios para desempeñarse en la cocina.

Esto es útil para todas aquellas personas que deseen aprender un poco más sobre la cocina y todo lo que conlleva para poder crear mejores y más deliciosos platillos.

TEMARIO

01 Equipo de cocina

02 Utensilios

Equipo de cocina



Estufa de cocina

Artefacto para cocinar alimentos, existen estufas de gas natural y eléctricas. Estas tienen una serie de fogones, algunas pueden incluir un horno.

Sirve para cocinar alimentos:

- Hervir
- Cocer
- Freír
- Asar
- Fundir

Estufa de Gas Natural



Estufa Eléctrica



Horno

Estructura hueca que se puede cerrar (en ocasiones) sirve para la cocción de los alimentos. Existen diferentes tipo según su combustible. El calor empleado puede ser seco o húmedo (vapor). El horno combo es el más completo y novedoso, pues emplea el calor seco, húmedo o combinado.



Horno microondas

Electrodoméstico usado en la cocina para cocinar o calentar alimentos que funciona mediante la generación de ondas electromagnéticas en la frecuencia de la radiación en torno a los 2450 MHz (2.45 109 Hz).





Sarten

Utensilio de cocción, redondo, poco profundo, con el borde inclinado, provisto de un largo mango. El sartén sirve para freír, saltear o dorar carnes, pescados, verduras y huevos, y para cocer distintas preparaciones. Para que no se oxide basta engrasarlo, después de secarlo.



Cazuela

Recipiente redondo de barro o de cobre, más ancho que profundo, que sirve para cocinar un buen número de guisos tradicionales.



Olla

Utensilio para cocinar, usado especialmente para cocer o guisar alimentos y para hervir agua, que consiste en un recipiente de barro o de metal, de base circular, alto y a veces ligeramente abombado, con una o dos asas y con tapa.

ELECTRODOMÉSTICOS

Licuadaora.

La licuadora sirve para triturar los alimentos. Compuesta por un soporte tecnológico, una cuchilla de alto filo que es la encargada de girar y triturar, un vaso y una tapa.



Tostadora

Este electrodoméstico sirve para tostar rebanadas de pan. A una rebanada de pan sometida a la acción de una tostadora se le llama una tostada.



Batidora

También se le puede llamar batidora mezcladora, esta permite batir o mezclar alimentos blandos, esponjar y emulsionar mezclas y salsas, y montar claras de huevo a punto de nieve.



Refractarios

Los refractarios de vidrio son un utensilio indispensable en la cocina ya que el material del que están hechos permite preparar alimentos en frío o en caliente. Además se pueden utilizar después para guardar la comida.



Equipo de seguridad

Debe de formar parte de una cocina para que sea considerada como segura.

- Extractor.
- Extintor.
- Botiquín de primeros auxilios.

Extractor



Extrae humo, vapor y sustancias del aire.

Extintor



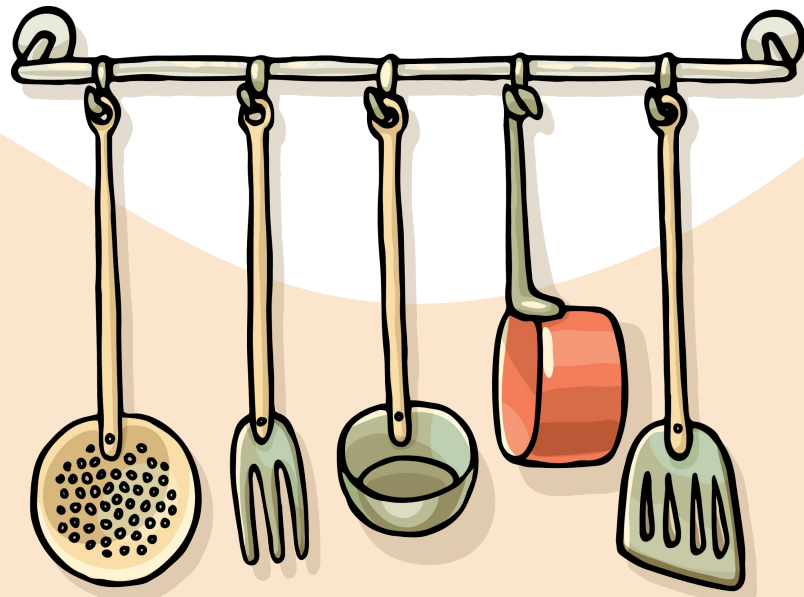
Extingue las llamas

Es solución instantánea a cortes o quemaduras.



Botiquín

Utensilios



Los **utensilios** son los más importante en la cocina y por eso se le hace mucha énfasis de escoger de buena calidad.

10 utensilios de cocina básicos:

- Las sartenes
- Los cuchillos de cocina
- La tabla de corte
- El cazo
- Las ollas
- Un rallador
- Un colador
- Cuchara, espátula y pinzas
- Un bol
- Una aceitera



Cuchillos

El peso, equilibrio y forma de los cuchillos desempeñan un papel determinante. El equipo clásico comprende las siguientes piezas:

- el cuchillo de carnicero (para deshuesar, pequeño, de hoja corta, ancha cerca del mango y puntiaguda en su extremo)
- el cuchillo para trinchar (de hoja larga, ancha y puntiaguda)
- el cuchillo "de cocina" y el cuchillo-machete (pesado, resistente y grueso, para romper los huesos, trocearlos o cortar la carne)
- el cuchillo filetero (de hoja larga y flexible, puntiaguda)
- el cuchillo de cocina o "de chef" (de hoja muy ancha y rígida, de extremo puntiagudo, para trinchar, trocear y picar)
- el cuchillo mondador (el más pequeño y más utilizado, de hoja puntiaguda y poco ancha, para pelar verduras y frutas y efectuar las tareas menores).



Cucharas medidoras

Se utilizan para medir volúmenes menores y también para medir ingredientes secos en ciertas recetas. Suelen encontrarse en las medidas de 1 taza, 1/2 taza, 1/3 taza y 1/4 taza.



Tablas de corte

Tienen como principal función proporcionar una superficie plana y estable sobre la que realizar el corte de forma segura, además de proteger tanto la mesa como alargar la vida de los filos de los cuchillos.

Abrelatas

Utensilio para abrir latas o botes de conservas, normalmente es metálico y lleva una cuchilla que corta la lámina metálica de la lata mientras se desplaza a lo largo del borde de su superficie.



Báscula de cocina

La mayor parte de los ingredientes se pesan, por lo que es necesario tener una báscula. Se utilizan para medir porciones, que son útiles cuando se cocinan para pocas personas.



Jarra medidora

Es un recipiente utilizado para la medida del volumen de ingredientes líquidos, sólidos o molidos.

Usualmente es transparente (en material plástico o vidrio) para facilitar la medición con ayuda de las escalas métricas que tiene grabadas en sus paredes laterales.



Colador

Utensilio cónico, semiesférico o más ancho en su parte superior, que sirve para filtrar bebidas, líquidos o salsas, o para escurrir alimentos crudos o cocidos para separarlos de su líquido de escurrido, remojo o cocción



Rallador

Utensilio de cocina empleado para picar muy finamente (rallar) algunos ingredientes sólidos.

Usualmente está hecho de acero. Posee un conjunto de perforaciones sobresalientes sobre su superficie, sobre las cuales se frota el ingrediente para desmenuzarlo.



CONCLUSIÓN



En conclusión, una cocina debe contar con numerosos utensilios y equipos para que los platillos a preparar puedan lograrse. Es importante tratar de encontrar estas herramientas de la mejor calidad posible para tener resultados favorables.

VIDEO



VIDEO DE APOYO



REFERENCIAS:



<https://www.lecuine.com/blog/utensilios-de-cocina-imprescindibles/>

<https://laroussecocina.mx>

VelSid. (2010). Cucharas medidoras. *Gastronomía y Cía*. Recuperado de:
<https://gastronomiaycia.republica.com/2010/12/10/cucharas-medidoras/>

Lexico. (n.d.). Abrelatas. *Lexico*. Recuperado de: <https://www.lexico.com/es/definicion/abrelatas>

Redacción CV. (2017). Utensilios para medir correctamente los ingredientes. *Cocina y Vino*. Recuperado de:
<https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/tips/tips-medir-correctamente-los/>

Guía de la cocina. (2020). Utensilios de cocina. *Guía de la cocina*. Recuperado de:
<https://www.guiadelacocina.com/utensilios/6>

[Cocina de Addy]. (2020, junio, 27). Lo que no debe faltar en tu cocina, utensilios básicos. [Archivo de video]. Recuperado de:
https://www.youtube.com/watch?v=EcwL1LAViXc&feature=emb_title