

A still life composition of various fresh ingredients including corn, bread, tomatoes, cauliflower, and oils. The scene is set on a wooden surface. In the foreground, a large wooden bowl is filled with yellow corn kernels, with a wooden spoon resting inside. To the right of the bowl is a long, golden-brown loaf of bread. In the background, there are several tomatoes, a head of cauliflower, a glass pitcher of oil, a jar with a cork stopper, and a small white sack filled with almonds. The lighting is warm and focused on the ingredients.

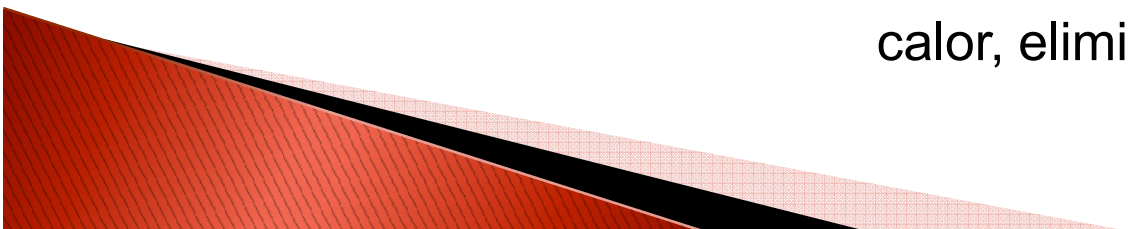
*PRINCIPALES TECNICAS
CULINARIAS*

E

*INTRODUCCION A LAS NUEVAS
TECNOLOGIAS*

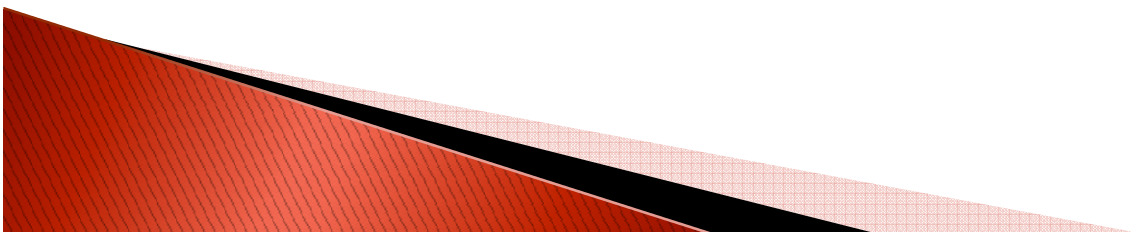
ALGUNAS DEFINICIONES

- **Definición de técnica:** conjunto de procedimientos de los que se sirve una ciencia o arte.

 - **Definición de cocinar:** acto de transformar los alimentos mediante calor con el fin de facilitar su masticado, digestibilidad, transformar y realzar su sabor y además, como consecuencia directa de la aplicación de calor, eliminar riesgos sanitarios.
- 

• **Definición de calor:**

es la energía transmitida a causa de una diferencia de temperatura entre un sistema y sus alrededores. El calor no es una entidad material sino una forma de transmisión de temperatura.



SISTEMAS DE COCCION

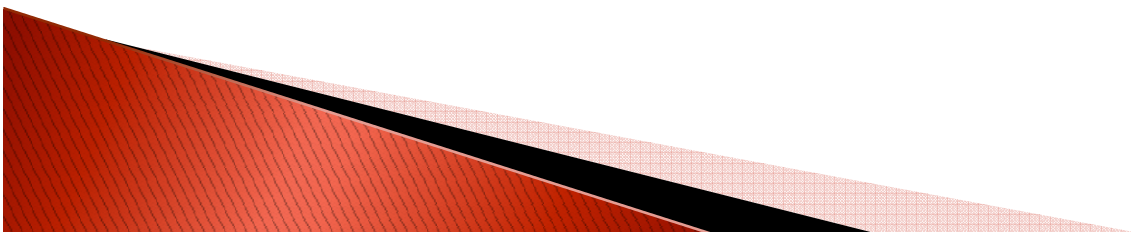
- ▶ **Conducción** El calor pasa de cuerpos a temperatura elevada a cuerpos a temperatura más baja, al entrar en contacto los cuerpos entre sí y al ser sus temperaturas diferentes, se produce un intercambio de calor que continúa hasta equilibrar la diferencia de temperatura inicial.

- ▶ **Convección:** Se realiza mediante fluidos, aire, vapor o agua, que están a temperaturas diferentes. Existen dos tipos de convección:
 - **Convección viva:** Cuando el fluido se pone en movimiento, entrando en contacto con una pared o resistencia caliente.

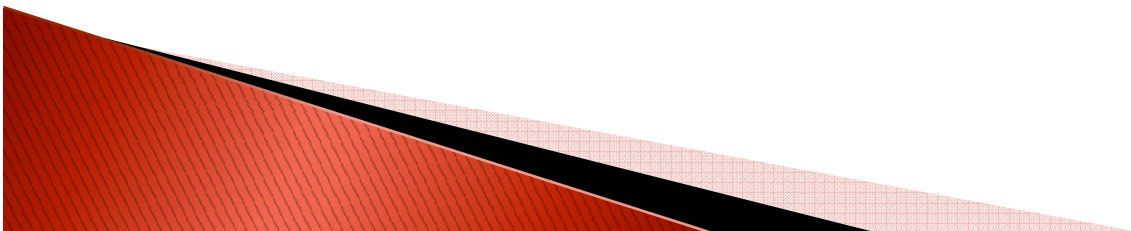
 - **Convección forzada:** Cuando el fluido es puesto en movimiento mecánicamente mediante ventiladores.

•**Radiación:**

Cualquier cuerpo caliente emite al espacio una radiación de calor. Esta energía no necesita ningún vehículo para su transmisión. Este calor puede utilizarse para transmitir calor por convección y por conducción.

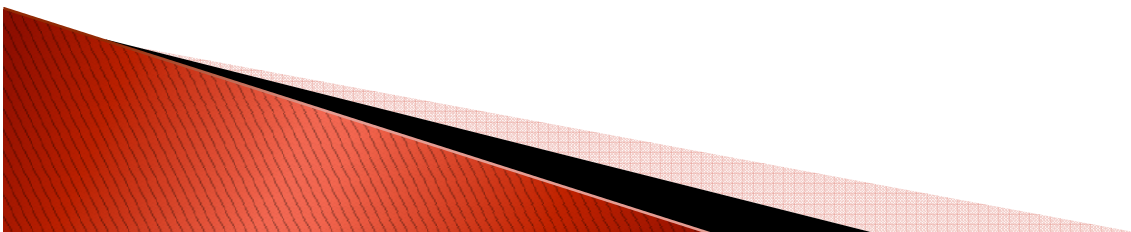


METODOS BASICOS DE COCCION

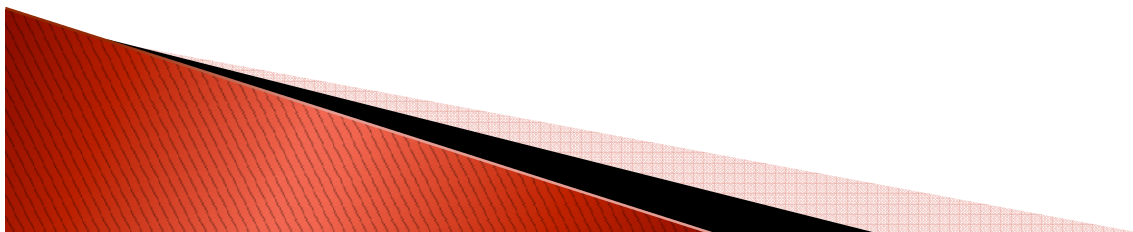


ASADO

- ▶ Cocinar un género con un mínimo de grasa
- ▶ Resultado: dorado en la parte externa y jugosidad en el interior.
- ▶ Se aplica a las mejores piezas procedentes de animales jóvenes y tiernos.
- ▶ Origina nuevos compuestos aromáticos: Reacción de Maillard



FORMAS DE ASAR QUE DEPENDEN DEL TIPO DE GENERADOR DE CALOR Y DEL TAMAÑO DE LA PIEZA



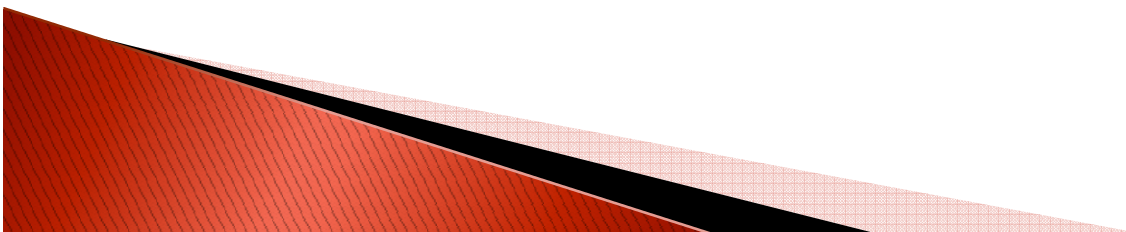
ASADO

Al horno

Calor por convección. Se emplea para piezas grandes, que por su tamaño, necesiten un tiempo más largo de cocinado. Se aplica a grandes piezas de carne, aves y pescados enteros o abiertos por la mitad. Muchas veces se dora primero la pieza en una placa sobre el fuego antes de introducirla al horno para que se forme la costra externa y no se pierdan los jugos.

A la plancha.

Calor por conducción. Se emplea para cualquier tipo de pieza pequeña, incluso huevos. El contacto con la superficie caliente tuesta el exterior del producto, lo que da un atractivo sabor, pero debe evitarse utilizarla para piezas grandes porque quedarían tostadas en exceso, por lo que si no tenemos parrilla se puede marcar la pieza en la plancha y terminar en horno fuerte.



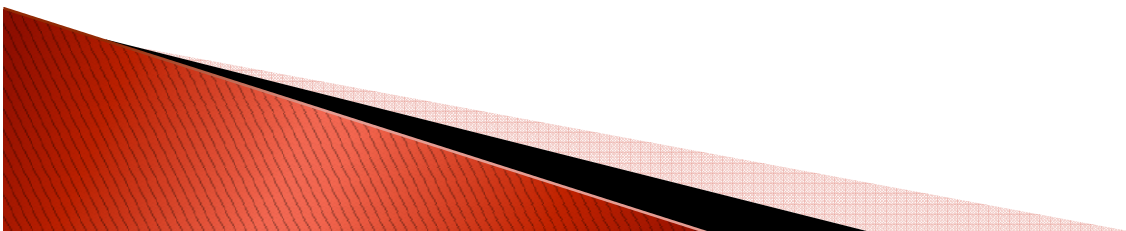
ASADO

A la
parrilla.

Calor por radiación y conducción. En la parrilla sólo una parte del calor se transmite por contacto, el soporte que es la parrilla, y el resto por radiación, lo que permite cocinar piezas gruesas y de mayor tamaño sin que se tuesten y requemen en el exterior. Permite además el cocinado de piezas pequeñas, con la excepción de mariscos y moluscos pequeños que se colarían entre las rejillas de la parrilla, y da un atractivo rayado a las piezas.

En
espetón.

Consiste en ensartar el género en un espetón o estaca que da vueltas de forma mecánica e incluso manual y que se somete a una fuente de calor, normalmente lateral, que transmite el calor por radiación. Se emplea para aves y grandes piezas entera (corderos).



ASADO

En salamandra

Para piezas pequeñas que deben quedar poco hechas o jugosas en el interior y ligeramente doradas por fuera, tales como pichones de caserío, becada o cigalas y gambas abiertas a lo largo.

A la sal

Es un método de cocinado muy antiguo que consiste en cubrir con sal un género para cocinarlo a horno fuerte. De esta manera no se reseca en absoluto. Se emplea principalmente para pescados, aunque aves, carnes y foie también se asan a la sal.

En papillote

Es un método muy parecido, en su resultado, al asado a la sal. Consiste en introducir un género, normalmente racionado, puede estar tratado mediante otra técnica anteriormente, en un papel resistente al calor y cerrado herméticamente de forma que no se pierden los jugos. Se cocina con su propia humedad y no se reseca. La particularidad de este tipo de cocción se observa al abrir el papel.



ASADO

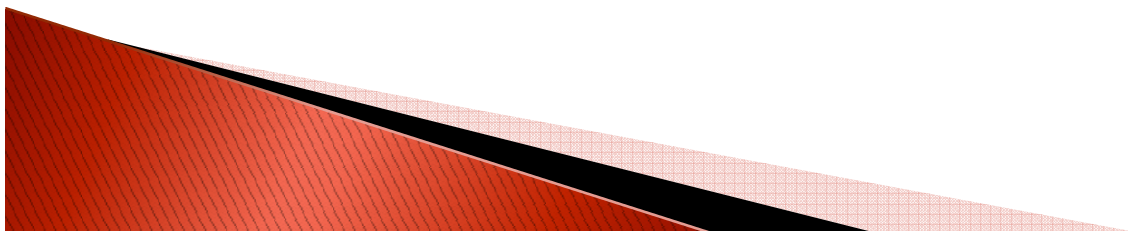
Asado al
estilo
tradicional
segoviano.

Consiste en un asado muy lento a una temperatura no muy elevada, alrededor de 170 °C

Se colocan las piezas sazonadas sólo con sal en cazuelas de barro con un poco de agua; a media cocción se pintan con un poco de manteca de cerdo fundida y se dan la vuelta, se añade agua y se deja hasta que queden perfectamente dorados.

Los lechazos, siempre por medios o por cuartos, se asan en unas 2 1/2 horas; y los lechones, siempre enteros, en un mínimo de 2 3/4 horas.

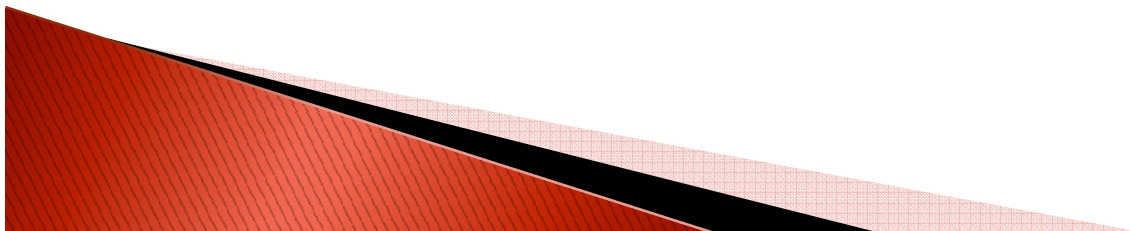
Con esta cocción tan lenta la grasa que hay debajo de la piel se funde quedando la corteza crujiente y sin que se formen ampollas. Tampoco es necesario proteger el rabo ni las orejas, que de esta forma nunca se queman.



ASADO

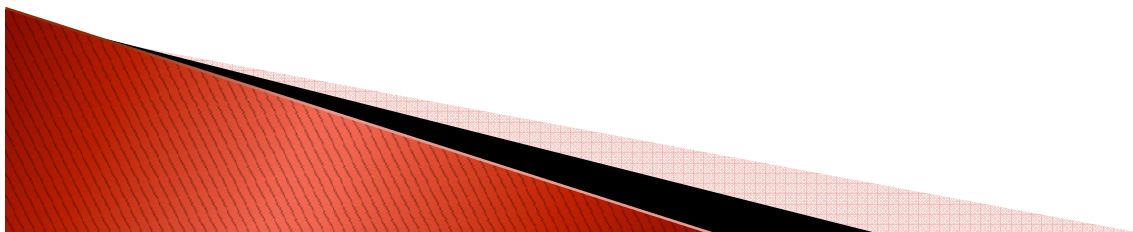
CLAVES DEL ASADO

- ▶ Para asar debemos tener el horno, plancha o parrilla precalentado a la temperatura de cocinado.
- ▶ No hay que pinchar ni aplastar la pieza para evitar la pérdida de jugos.
- ▶ No marear la pieza dándole vueltas continuamente, hay que hacer la pieza primero por un lado y después por el otro, dando vueltas sólo conseguimos que tarde más en hacerse y se reseque por el continuo volteado que siempre lleva aparejado una pérdida de calor.
- ▶ Los pescados y mariscos requieren una temperatura ligeramente mayor para evitar que se peguen a la plancha o parrilla.
- ▶ En las parrillas, nunca colocar la pieza a fuego directo, se socarraría y resulta muy amargo.



BRASEADO

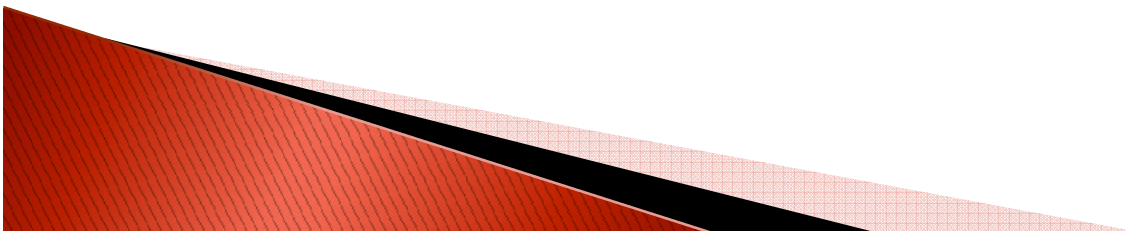
- ▶ Es un sistema de cocinado basado en la transmisión de calor de forma mixta, por conducción y por convección
- ▶ Consiste en someter a los géneros a un cocinado lento y prolongado en contacto con otros ingredientes de condimentación como hortalizas, vino, agua o fondos.



BRASEADO

PROCEDIMIENTO

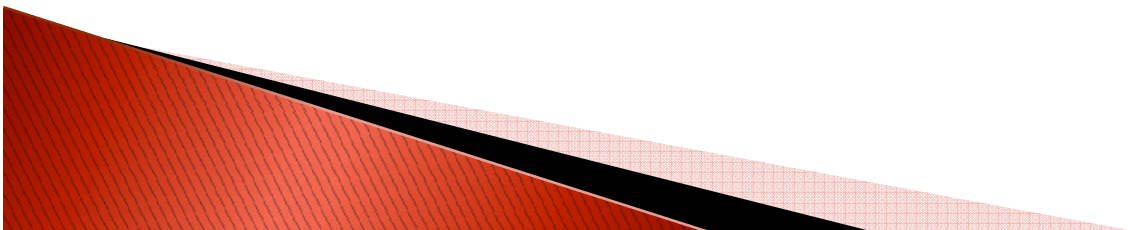
- ▶ Primero se da un golpe fuerte de calor para que se dore exteriormente y no permita la salida de jugos además de originar aromas por las reacciones de Maillard
- ▶ Se pone en contacto con la bresa (hortalizas de condimentación) y se moja generosamente con vino, agua o fondos. Este método de cocinado se realiza en el horno, tapando el género para que no se tueste en exceso, o en recipientes cerrados en los que los vapores que se generen actúen como fluido de convección. Se aplica principalmente a carnes duras, que se condimentan con la bresa y los líquidos pasados por la turmix.



BRASEADO

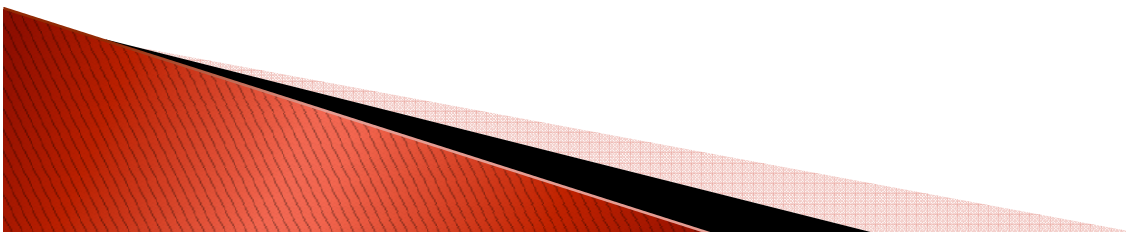
EXPLICACIÓN DEL MÉTODO

- ▶ El principio del braseado es el de cocer “nutriendo” la carne en un jugo concentrado.
- ▶ La explicación física de esta técnica la encontramos en la palabra *ósmosis*.
- ▶ La ósmosis favorece el paso de las sales y precursores aromáticos desde las zonas en las que su concentración es elevada hacia zonas en las que su concentración es más baja regulada por la membrana de las células.
- ▶ En el braseado la carne está bañada en un jugo muy concentrado y las moléculas aromáticas de las hortalizas y líquidos de condimentación pasan a la carne mientras que los aromas de la carne permanecen en ella porque en la brasa se añade tocino y jamón que también liberan los mismos componentes que podrían salir de la carne.
- ▶ No hay una migración de fluidos debido a que la concentración de la salsa y de la carne son similares.

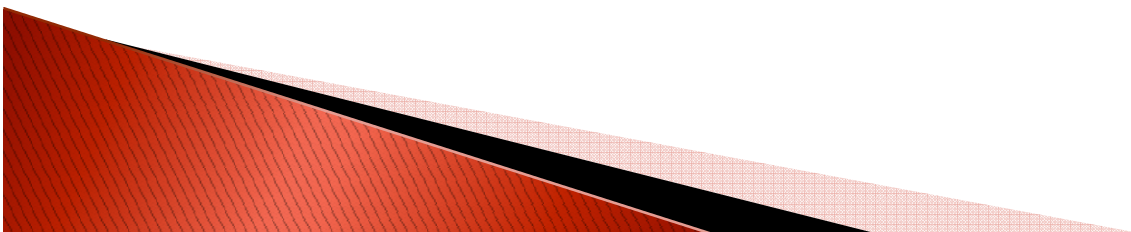


HERVIDO

- ▶ El sistema de transmisión de calor es por convección.
- ▶ Hervir es cocinar un producto sumergido por completo en un fluido llevado a ebullición.
- ▶ De esta manera, el producto en cuestión, se calienta en toda la superficie por un bombardeo continuo de energía impartida por las moléculas de agua que se mueven rápidamente.
- ▶ La temperatura de ebullición siempre es constante aún cuando se aplica más calor. La diferencia es la turbulencia y la velocidad de evaporación del agua.
- ▶ La turbulencia tiene sus ventajas como evitar que se peguen los espaguetis pero cuando se trata de productos más delicados debe hervir más suavemente para que no se deshaga, por ejemplo el pescado.



DIFERENTES SISTEMAS DE HERVIDO



HERVIDO

- ▶ **Convencional.** Es cuando el fluido es agua o algún fondo, e incluso leche.
 - **Desde frío.** Se colocan los géneros con el agua en frío y se lleva a ebullición manteniéndola a fuego lento hasta que estén tiernos o hayan soltado su jugo. Se emplea para elaborar fondos, blanquetas, cocción de despojos blancos que necesitan una cocción prolongada como callos, manitas, lengua y cabezas, pescados, en donde se lleva muy lentamente a ebullición, y cuando se llega a ella se retira dejando enfriar en el caldo. También se utiliza con patatas peladas, cuando queremos que liberen la fécula para espesar el caldo. Judías y lentejas.
 - **Desde calor.** Cuando el agua o el fondo está hirviendo se sumergen en él hasta su cocinado. Si el producto que estamos cocinando debe regirse por un tiempo más o menos rígido de cocción, como huevos y hortalizas, se cuenta desde que vuelve a hervir. Se emplea para huevos, pescados, mariscos, hortalizas y garbanzos.



HERVIDO

- ▶ **Al vapor.** Se hace mediante hornos de convección vapor o en vaporeras.

Es el mejor sistema de cocción para pescados, mariscos y hortalizas.

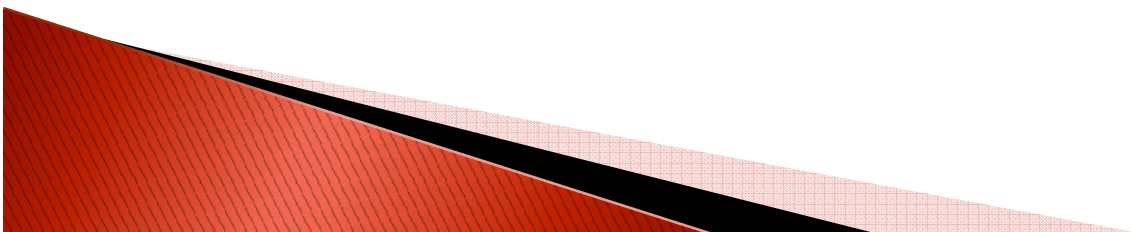
El vapor, al ser menos denso que el agua, contacta menos con el alimento, pero dado que la temperatura depende del movimiento molecular, las moléculas de agua evaporadas poseen más energía que las de la fase líquida.

De otra forma, una presión mayor aumenta el punto de ebullición.

- ▶ **Al baño maría.** Consiste en colocar un recipiente dentro de otro, que contenga agua al borde de la ebullición, para que el producto o la elaboración contenida en el primer recipiente se cocine muy lentamente.

El agua nunca debe hervir ya que formaría poros en la preparación.

Se emplea para preparados que lleven huevo para que cuaje, tal como flanes y pudines, para terrinas y patés, y para huevos. También para el mantenimiento de salsas



HERVIDO

▶ **Confitar.** Es una variación de la cocción.

Se realiza a una temperatura baja entre 40°C y 80°C.

El líquido utilizado es una materia grasa (aceites vegetales, grasas animales o mixta). Pudiéndose aromatizar con especias.

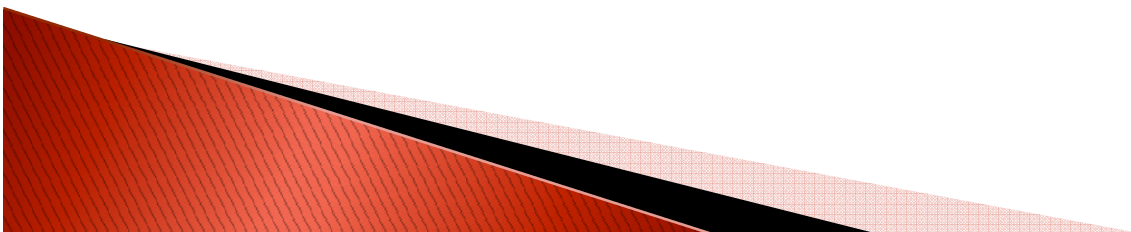
Mediante esta técnica se consigue un intercambio de sabores entre la materia grasa y el alimento conservando en todo momento sus cualidades organolépticas.

Los alimentos resultan muy tiernos, jugosos y sabrosos. Se aplica a pescados, mariscos, verduras, hongos y carnes.

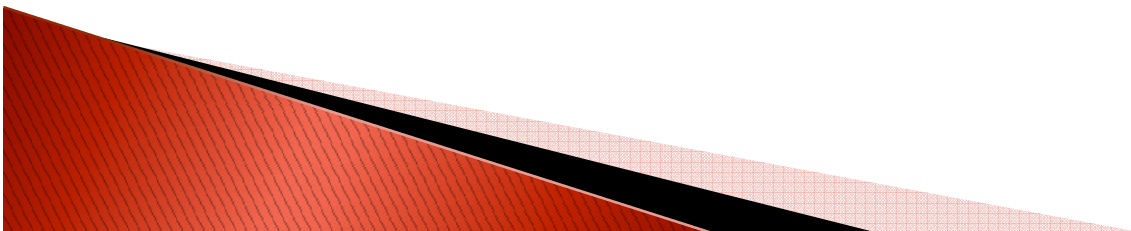


FRITURA

- ▶ Consiste en el cocinado del producto mediante inmersión en aceite o grasa
- ▶ La temperatura de la grasa es muy elevada lo que le diferencia del confitado
- ▶ Se forma una costra en el exterior
- ▶ El interior queda jugoso.
- ▶ Se emplea para piezas pequeñas o troceadas que sean tiernas.
- ▶ Pueden freírse directamente o con rebozado.



DIFERENTES SISTEMAS DE FRITURA

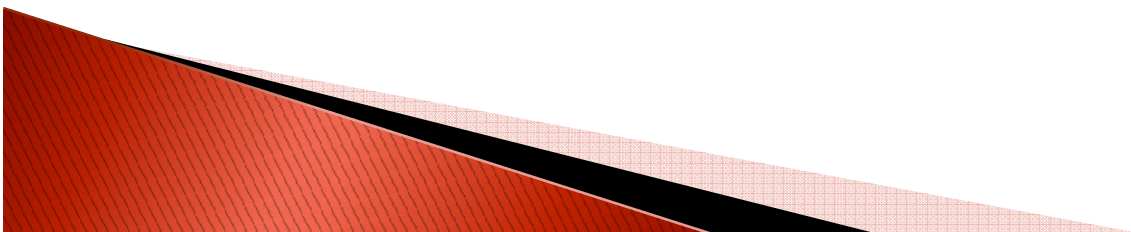


FRITURA

▶ Sin rebozado.

Se emplea para elaboraciones fritas que no sueltan agua al freír o que forma costra con facilidad y por ello no necesitan un rebozado exterior.

Huevos, patatas, empanadillas, buñuelos o churros son un ejemplo de elementos que se fríen directamente.

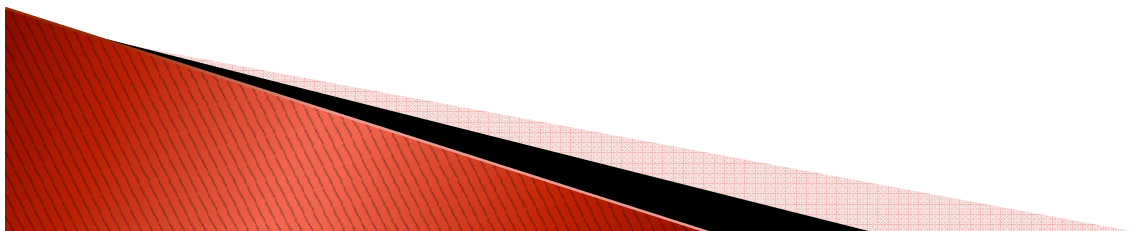


FRITURA

► Con rebozado.

Genéricamente rebozar es envolver un género con harina, huevo o alguna pasta de freír para que forme una costra alrededor del producto, de modo que no suelte sus jugos o incluso evite que se salga el relleno.


- **Enharinado.** Consiste en pasar el género por harina y freír inmediatamente. Se emplea para pescados, hortalizas y carnes. Para pescados y hortalizas existe una harina morturada con el salvado que mantiene crujiente la fritura bastante tiempo.
- **Rebozado.** Se entiende también como rebozado pasar un género primero por harina y después por huevo para freírlo inmediatamente. La harina ayuda a que el huevo quede adherido al producto. Para pescados y hortalizas.
- **Empanado.** Pasar un producto o preparado por harina, huevo y pan rallado. Para carnes cortadas en filetes (los filetes empanados se denominan escalopes), pescados, hortalizas, croquetas y elaboraciones villaroy.



FRITURA


- **Orly.** La pasta orly es una pasta para freír por la que se pasan los productos antes de freírlos, de manera que queda una costra dorada, crujiente y esponjosa.

Variedades de pasta orly en función de los ingredientes que lleve:

- **De levadura:** Consta de levadura prensada (de panadería), agua, aceite y sal. Hay que dejar que fermente la levadura para que suba la masa y pueda utilizarse.
 - **De cerveza:** Generalmente se hace con cerveza, pero puede utilizarse cualquier líquido que sea carbónico, e incluso agua a la que se le haya añadido impulsor o gasificante; también lleva harina, aceite y sal. Es la más cómoda de usar porque se elabora en el momento, simplemente mezclando los ingredientes.
 - **De claras:** Claras montadas, harina, aceite, sal y un poco de agua si es necesaria. Resulta engorrosa de elaborar y sale más cara, aunque proporciona un rebozado de mejor calidad.
- 

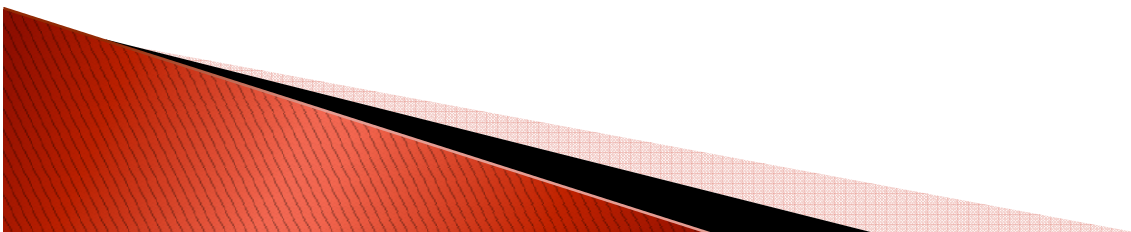
FRITURA

CLAVES DE LA FRITURA

- ▶ Utilización de aceite limpio, preferentemente de oliva virgen de la variedad Picual que es, de los de oliva, el que menos alteraciones sufre con el calor.
 - ▶ Aplicar el rebozado justo antes de la fritura.
 - ▶ La cantidad de aceite deberá estar en consonancia con la cantidad de producto a freír, poco aceite con mucho género baja demasiado la temperatura y arriesgamos el resultado final, embebiendo el producto.
 - ▶ El aceite debe estar caliente, a la temperatura adecuada, ni demasiado flojo para que no se abran los productos y no se empapen de aceite, ni demasiado fuerte que se doren demasiado en el exterior y queden crudos en el interior.
 - ▶ Nunca pinchar los fritos, utilizar pinzas para voltearlos.
 - ▶ Escurrido inmediato en escurridores o sobre papel absorbente.
 - ▶ Servido inmediato. Los fritos que llevan tiempo hechos pierden el crujiente y quedan revenidos y elásticos.
- 


SALTEADO

- ▶ Consiste en cocinar con un poco de grasa caliente el producto principal
- ▶ Se puede realizar junto a ingredientes de condimentación.
- ▶ A fuego vivo para que se dore rápidamente, o se abran (caso de moluscos bivalvos),
- ▶ Se debe servir de inmediato o en su caso terminar con salsa.
- ▶ Se emplea para pequeñas piezas enteras o géneros troceados, siempre que sean tiernos.

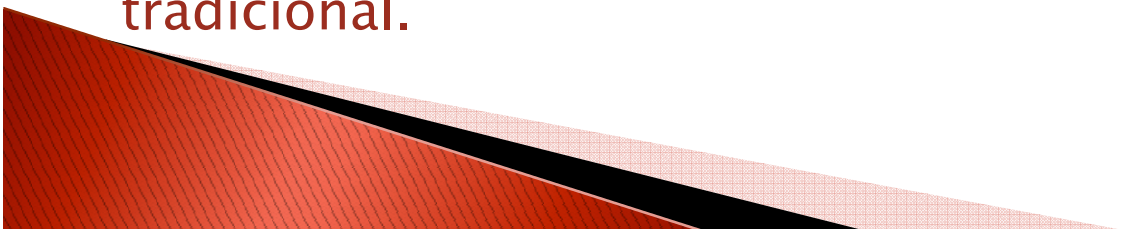


SALTEADO

CLAVES DEL SALTEADO

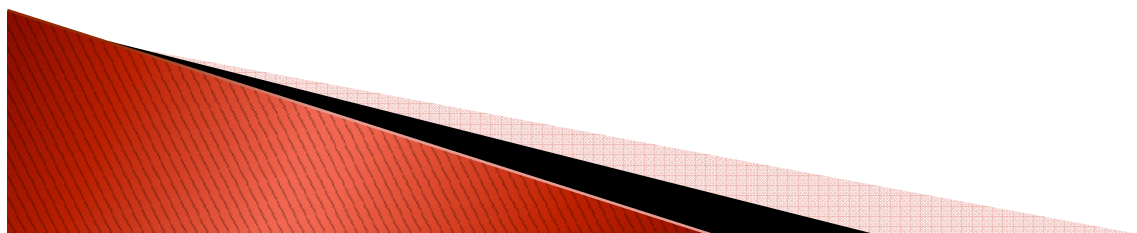
- ▶ Los mariscos, los moluscos y las angulas quedan duros y secos con un salteado prolongado.
 - ▶ Si hacemos almejas en salsa, primero las abrimos, las reservamos y elaboramos la salsa, después salseamos las almejas. Nunca deben cocer con la salsa.
 - ▶ Chipirones, calamares y carnes no deber hervir con la salsa, se endurecerían, salvo que prolonguen su cocinado en ellas. En este caso la cocción será más larga hasta que estén tiernos; es el caso de chipirones rellenos, conejo, pollo o albóndigas.
 - ▶ En las elaboraciones de pescados y mariscos que terminan su cocinado en salsa como la americana, salsa verde, etc., tenemos que olvidarnos de las recetas tal como aparecen en los libros. Es preferible elaborar la salsa aparte y en el momento, saltear y terminar con la salsa cociendo en su justo punto. Un exceso de hervor deja elásticos y duros a langostas y bogavantes, y secos a los pescados.
- 

COCINA AL VACIO

- ▶ Consiste en la preparación y conservación del alimento por ausencia de oxígeno.
 - ▶ Se reduce la proliferación de microorganismos aerobios que provocan la degeneración del alimento, combinándolo además con la acción del frío.
 - ▶ La cocción al vacío se debe completar para la conservación con una pasteurización.
 - ▶ La cocción al vacío consiste en cocinar un alimento en un envase herméticamente cerrado.
 - ▶ La cocción se realiza generalmente a una temperatura inferior a 100°C.
 - ▶ La cocción se realiza por convección y por norma general el tiempo de cocción es superior al utilizado en la cocina tradicional.
- 


COCINA AL VACIO

- ▶ En la cocción al vacío se consiguen buenos resultados en lo referente a texturas y sabores, pues se evita la reducción que se produce en la cocina tradicional.
- ▶ Al estar envasados los géneros no tienen ninguna merma.
- ▶ En ciertas elaboraciones como las carnes la textura resulta extraña, y aunque más tierna y jugosa, al consumidor le cuesta asociarlo con el género al que se corresponde, porque se tiene un recuerdo del mismo elaborado de forma tradicional.




COCINA AL VACIO

PROCESO DE COCCION AL VACIO

- ▶ La cocción al vacío requiere un ambiente húmedo, por lo que debemos añadir una cucharada de agua en la bolsa, para facilitar la cocción de aquellos productos que no sean ricos en agua o grasas. Es el caso de patatas y zanahorias.
 - ▶ Las carnes y aves deben dorarse exteriormente antes de envasarlas, después se cocinan al vacío. No confundir esto con el envasado al vacío de productos cocinados.
 - ▶ Mucho cuidado con el sazonamiento, los productos que se cocinan al vacío toman muchísimo más el sabor de las especias y condimentos, por lo que hay que dosificarlos con cuidado. Tal es así que el envasado al vacío permite adobar y marinar productos en el acto, mejor que dejándolos macerar de la forma tradicional.
 - ▶ Tener en cuenta los tiempos de cocción y el control de temperatura interior con los termómetros sonda.
 - ▶ Abatimiento de temperatura inmediato a la cocción.
 - ▶ Conservación y regeneración adecuada.
- 

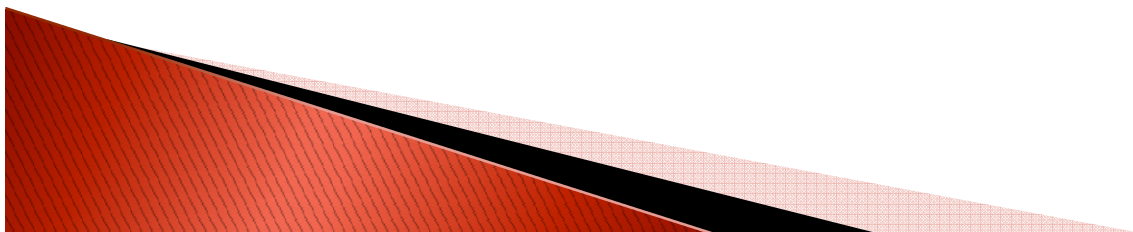
COCINA AL VACIO

VENTAJAS DE LA COCCIÓN AL VACÍO

- ▶ La cocción al vacío permite tener productos cocinados de antemano, de forma que podemos aprovechar tiempos muertos en la cocina.
 - ▶ Es ideal para transportar las elaboraciones de una cocina a otra (restauración diferida).
 - ▶ Permite un mejor control y almacenaje de los productos cocinados.
 - ▶ Los productos cocinados no se resecan ni se les forma escarcha (en el caso de congelarlos).
 - ▶ En el almacenaje podemos mezclar elaboraciones de distinto signo sin que se mezclen olores ni sabores.
 - ▶ Otra de las grandes ventajas de la cocción al vacío es que al extraer el aire, productos como alcachofas o manzanas no se oxidan y conservan muy bien su color.
- 

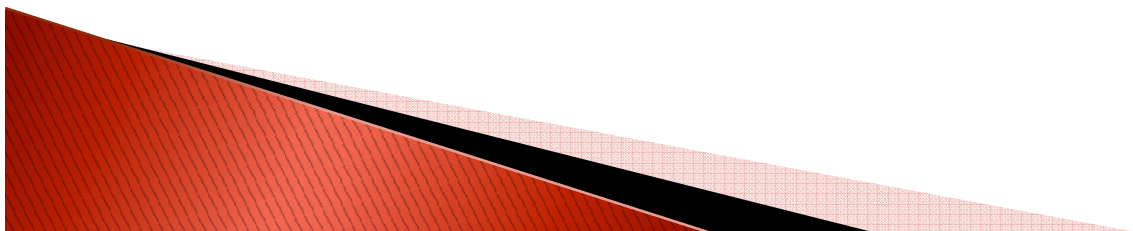
COCCION CON MICROONDAS

- ▶ Se trata de un cocinado por vapor interno es decir el calor es por radiación.
- ▶ El corazón de los hornos microondas es el generador de microondas o magnetrón que emite ondas electromagnéticas de 2450 megaherzios de frecuencia (es decir, radiaciones parecidas a la luz o a las ondas de radio, pero de longitud de onda diferente): en cada punto del espacio atravesado por un haz de microondas el campo eléctrico y el campo magnético oscilan 245 millones de veces por segundo.
- ▶ Sin tomar ninguna precaución, estas ondas calentarían el agua de nuestro organismo y nos harían hervir; por lo tanto, es necesario guiarlas desde el magnetrón hasta la cavidad del horno mediante un tubo de aluminio o guía de microondas.
- ▶ El interior del horno es estanco a las microondas y la puerta está reforzada con una rejilla metálica que las detiene por completo.
- ▶ Cuando un alimento es irradiado por las microondas, estas hacen girar a las moléculas que poseen una asimetría eléctrica o dipolos eléctricos, como las moléculas de agua.



MICROONDAS

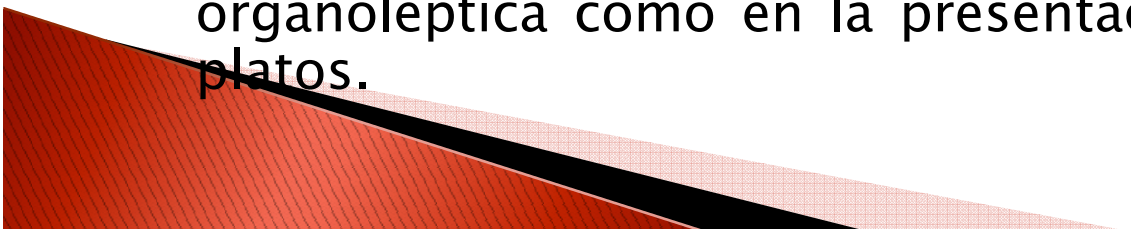
- ▶ La energía de rotación adquirida por las moléculas se disipa en forma de calor al rozar unas moléculas con otras, rozamiento que da lugar a un aumento de la temperatura del alimento. Por lo tanto, las partes de los alimentos que contienen mayor cantidad de agua son las que más se calientan.
- ▶ Las microondas son un método de cocción muy adecuado por ejemplo, para los huevos, cuyas proteínas coagulan a 60 grados.
- ▶ Colocado en un recipiente sin una pizca de grasa, el huevo se cuece rápidamente su sabor es aceptable y es una buena forma de preparación para quienes desean cocinar sin grasa.
- ▶ Los huevos duros, pasados por agua, tortillas e incluso los suflés pueden cocinarse en el microondas
- ▶ Este sistema también resulta útil para los pescados, porque las microondas calientan muy bien el caldo corto donde se pone el pescado.
- ▶ También podemos cocer las verduras en el agua hirviendo calentada en el microondas.



The background of the slide is a heavily blurred photograph of a kitchen. In the center, a person is visible, but their features are indistinct due to the low resolution. The kitchen appears to have wooden cabinets and a countertop. The overall color palette is dominated by warm, earthy tones like browns and oranges, with some darker areas in the shadows.

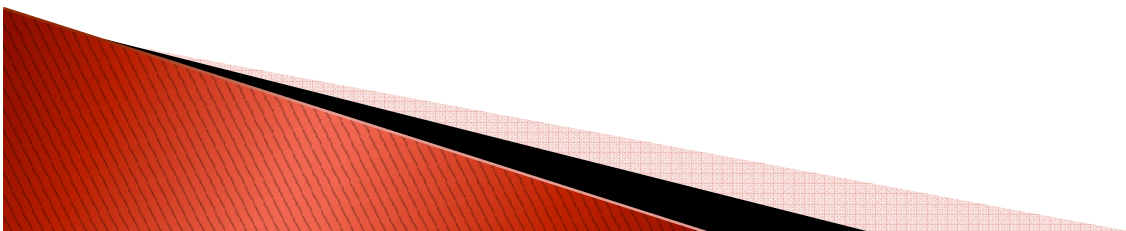
NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA COCINA DOMESTICA

NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA COCINA DOMESTICA

- ▶ Todas las novedades tecnológicas introducidas en la vida doméstica provienen de la industria alimentaria, experimentadas algunas de ellas con muchos años de antelación.
 - ▶ Estas novedades se adaptan a las características de la vida familiar, como pueden ser adaptabilidad de dimensiones, valor económico, funcionalidad, gasto energético, etc.
 - ▶ Estas innovaciones no sólo tratan de mejorar el gasto de la economía doméstica si no que muchos de ellos se encaminan a la mejora de la inocuidad de los alimentos, ya sea en el tratamiento culinario como en la conservación de los mismos.
 - ▶ Muchas de las mejoras en la cocina se deben al “momento dulce” que vive la gastronomía y a la dedicación en investigación de nuestros cocineros. Tanto para la mejora organoléptica como en la presentación y originalidad de los platos.
- 

NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA COCINA DOMÉSTICA

- ▶ Del mismo modo que nos llegan avances en el menaje y en la maquinaria, también encontramos nuevos productos en el mercado,
 - algunos ya utilizados en la industria alimentaria (agar-agar, pectinas, féculas, alginatos, ...)
 - otros provenientes de la investigación (alimentos complementados, experimentación con productos alternativos...)
 - y otros consumidos en otros países, producto de la globalización, (salsifíes, boniato, phisalys...)





ALGUNOS EJEMPLOS

▶ Cocina de inducción



Este tipo de cocina funciona por ondas magnéticas. El calor se genera de manera instantánea al encender el mando del foco que deseamos utilizar, así que el tiempo necesario para la cocción es inferior al del resto de aparatos y su consumo menor. Los recipientes que utilizamos absorben parte de la energía transformándola en calor. Estos materiales son normalmente metálicos.

Estas placas no queman si se tocan cuando están encendidas porque debajo del cristal no hay ninguna resistencia, tan sólo una bobina que crea un campo magnético que atraviesa el cristal. Resultan, pues, recomendables cuando hay niños en casa.

- ▶ Hornos de convección.



A diferencia de los tradicionales, que generan el calor por radiación, en éstos el calor se comunica por convección de aire, habiendo mayor uniformidad de temperatura en el habitáculo.

- Frigoríficos no frost



A diferencia de los convencionales estos frigoríficos no necesitan ser descongelados. Algunos incorporan dispositivos antibacteriales.

- Vaporeras



Permiten la cocción mediante vapor, en un electrodoméstico diseñado para tal fin.

- Hornos microondas



Conocidos ya desde hace años cada vez incorporan más opciones de cocinado

- Robots de cocina



Presentan en un solo elemento variables de cocinado con temperatura, además de permitir el amasado y el triturado.

- Envasadora al vacío



Permiten el envasado con ausencia de aire. Muy interesantes desde el punto de vista de la conservación.

- Amasadora - Batidora



Posibilitan el batido, mezclado y amasado de materias con mayor potencia que la batidora de brazo

- Batería de teflón.



El material de recubrimiento es teflón pudiendo estar hechas de cualquier otro material. Reducen la necesidad de grasa para cocinar.

- Sartén eléctrica.



Tiene el mismo uso que una sartén normal con el añadido que seleccionas la temperatura de la superficie de cocción.

- Papel sulfurizado



Se trata de un papel especial que evita que las materias se adhieran a el. De gran utilidad en pastelería. Son de un solo uso.

- Tapetes de silicona.



Tienen las mismas propiedades y el mismo uso que el papel sulfurizado pero reutilizable. También existen moldes del mismo material.

- Soplete de cocina.



Se utilizan para caramelizar ingredientes, principalmente azúcares.

- Sifón.



Se utiliza para hacer esponjosos multitud de preparados (grasas y/o proteínas) incorporando un gas (CO₂)

- Vaporizador de aceites



Minimiza la cantidad de aceite para multitud de usos

- Film transparente



Su uso principal está unido al envasado pero permite multitud de usos. Principalmente indicado en pastelería según la forma y la dureza del mismo. (Mangas pasteleras de un solo uso, moldes de semifríos...)

- Rallador de última generación



Ralladores inspirados en la carpintería permiten la perfecta definición del género rallado.