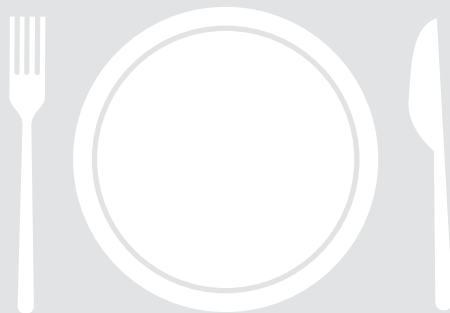




CONSTRUYENDO UNA
EXPERIENCIA
INOLVIDABLE

Manual de servicio de excelencia
Casino Express



casinoexpress®

¡BIENVENIDO! (A)

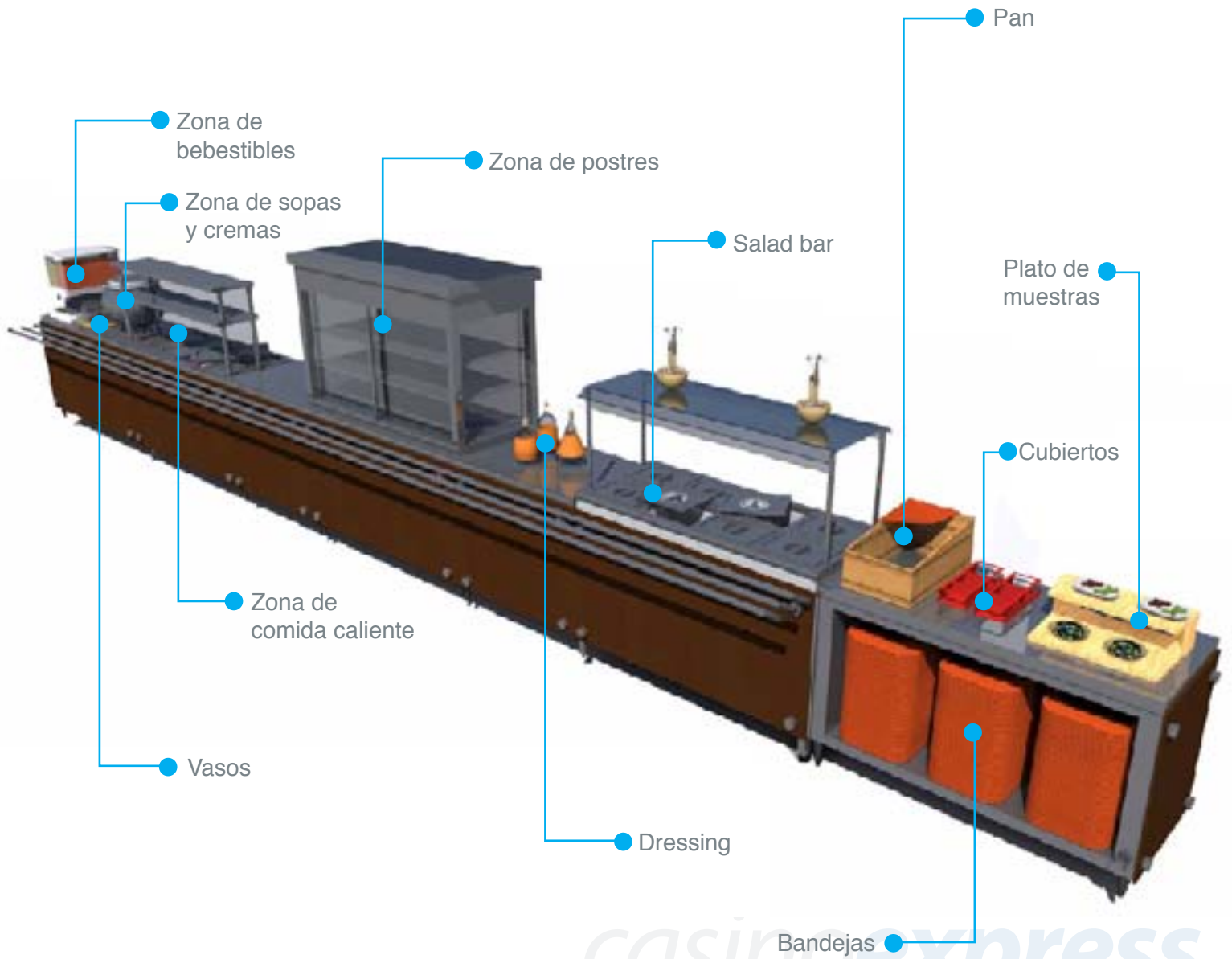
Hoy ya eres parte de una nueva experiencia en servicio de alimentación, diseñada y gestionada por una infinidad de detalles y capaz de ofrecer una oferta inolvidable para cada uno de nuestros comensales.

Te invitamos a sumarte a esta experiencia y descubrir a través de las páginas de este manual cómo construir paso a paso este servicio de excelencia.

“Déjate sorprender por nuestra experiencia, déjate sorprender por la experiencia Casino Express”.



casinoexpress®



casinoexpress

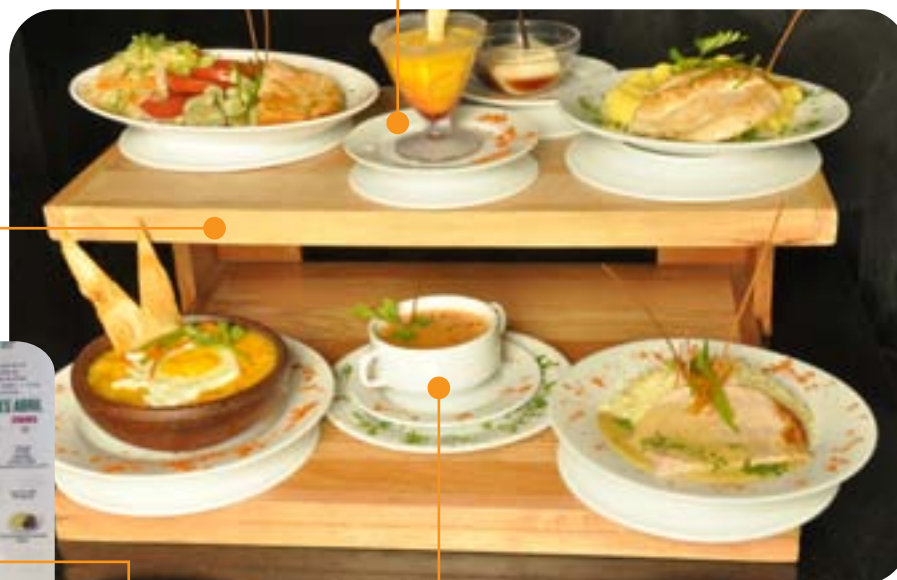
®

ÍNDICE

PLATO DE MUESTRA	5
SISTEMA DE TICKETS Y LIBRO DE CONTROL DE RACIONES	6
BANDEJAS DE SERVICIO	7
CUBIERTOS	9
ALCOHOL GEL PARA MANOS	10
PRESENTACIÓN PERSONAL Y ACTITUD DE SERVICIO	11
PAN	12
SALAD BAR	13
DECORACIÓN SALAD BAR	14
ZONA DE POSTRES	15
ZONA DE COMIDA CALIENTE	16
ZONA DE BEBESTIBLES	17
ZONA DE SOPAS Y CREMAS	18
ZONA DE CAFETERÍA	19
LIBRO DE SUGERENCIA	20
ZONA DE CARROS BANDEJEROS	21
COMEDOR	22

PLATO DE MUESTRA

Mostrador de platos, en él todos los menús del día exhibidos y decorados con apoyo de platos bases invertidos.



Exhibición de 2 postres (de mayor producción) decorado y dispuesto sobre plato base.



Minuta fotográfica vigente en acrílico tamaño A3.

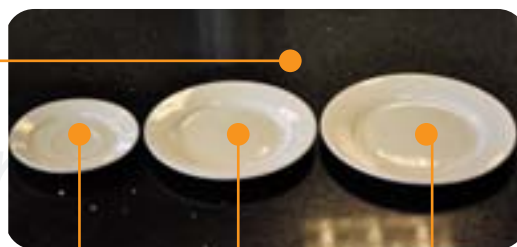
Plato de sopa, exhibidos sobre dos platos (entrada y pan).

Platos bases

Plato pan

Plato entrada

Plato principal



SISTEMA DE TICKETS Y LIBRO DE CONTROL DE RACIONES

El sistema control de tickets debe ubicarse al ingresar al casino, posteriormente los clientes deben depositar su ticket en el buzón o bien anotarse en el libro de control de raciones.

LIBRO CONTROL RACIONES



Limpio

Indicar fecha y n° de folio

Debe incluir lápiz corporativo

En buenas condiciones

SISTEMA DE TICKETS

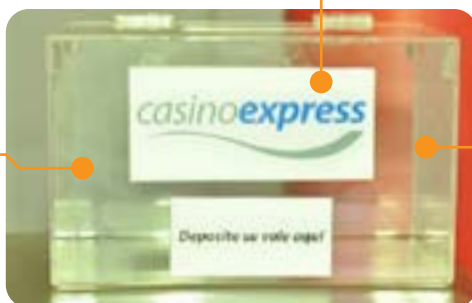


Limpio

Debe permanecer con base de datos de clientes actualizados

BUZÓN DE TICKETS CORPORATIVO

Ubicado en línea de servicio



Limpio

Buen estado

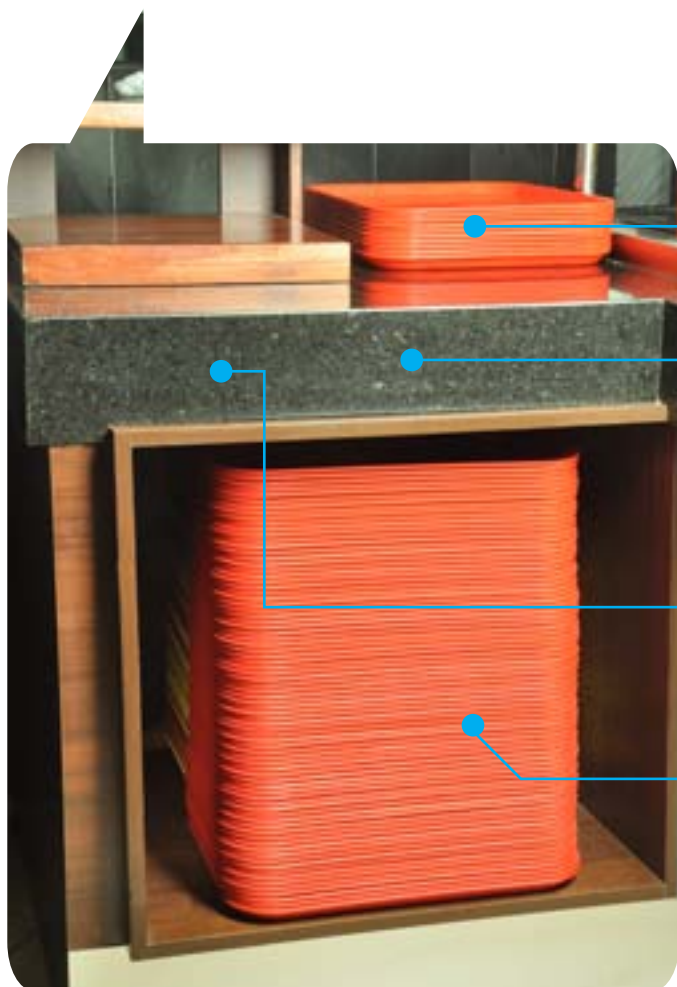
casinoexpress

®

BANDEJAS DE SERVICIO

- **DISPOSICIÓN DE BANDEJAS DE AUTOSERVICIO**

Las bandejas debe tener visibilidad para nuestro cliente en el mesón de autoservicio.



● Color único en casino

● Debe encontrarse en lugar visible para el cliente

● Se ubican en mesón de autoservicio

● Limpias, secas y sin grasa

casinoexpress

®

CUBIERTOS

Los cubiertos se deben disponer en la línea de servicio de la siguiente forma:

● 1. CUBIERTOS HIGIENIZADOS* A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES.

Cubiertos en forma invertida en bolsa con logo de Casino Express.

Debe incluir: cuchara sopera, tenedor mesa, cuchillo mesa y cuchara para postre.



● 2. SELLADO

Se debe utilizar la selladora de cubiertos dispuesta en el casino



● 3. DISPONER EN PORTACUBIERTOS METÁLICO CASINO EXPRESS



* HIGIENIZADO: lavado + sanitizado.

ALCOHOL GEL PARA MANOS

Ubicarlo luego de sistema de retiro de tickets o bien al inicio de la línea de servicio

Higienizar manos



casinoexpress[®]

UNA EXPERIENCIA DIFERENTE

¡Buenas Tardes!

¡Bienvenido!

¡Buenos Días!



Si hay algo que caracteriza nuestro servicio de alimentación es la disposición entregada y dispuesta por cada colaborador hacia nuestros comensales.

¡NO PODEMOS OLVIDAR! ACTITUD DE SERVICIO

COLABORADOR SIEMPRE DISPUESTO Y EN ACTITUD DE SERVICIO:

¡Que disfrute!

¡Que tenga un buen día!

¡Buenas Noches!

NO SE DEBE UTILIZAR

Provecho - Dama - Varón - Caballero
Mi niño - Mi niña

NUESTRA PRESENTACIÓN PERSONAL

La presentación personal de nuestro personal debe permanecer y lucir impecable.

Incluye: Gorro tipo francés, chaqueta, pechera, pantalones y zapatos de seguridad, según estándar Casino Express.



Cajero (a)



Maestro (a) de cocina



Jop -
Administrador de casino



Garzón



Ayudante de cocina
- Servicio general

casinoexpress





PAN

Cubrir con paño de color crudo.

La panera debe estar dispuesta en la línea de servicio

Se debe acomodar el pan especial y/o corriente, según contrato con cliente (corriente: hallulla y marraqueta / especiales: hallullita, amasado, bocado dama, integral)

Pan

Forro negro

Tenaza *

casinoexpress

®

SALAD BAR

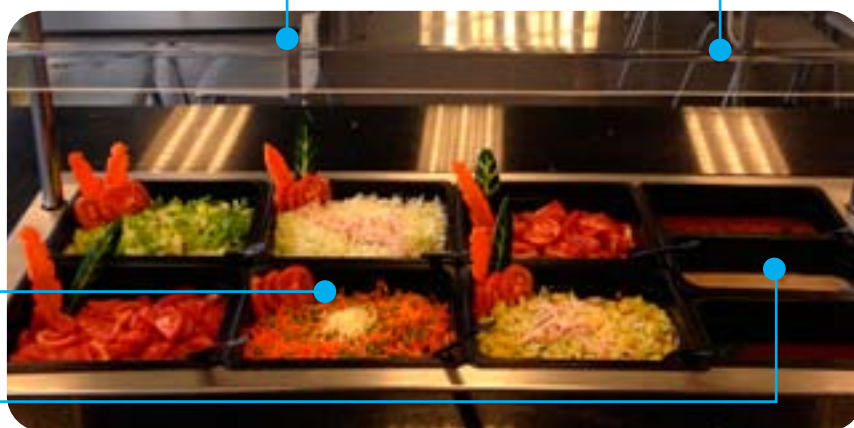
El sector de Salad Bar debe incluir y considerar:

Sobre la cúpula se debe disponer de: afiche saludable en acrílico tamaño A3 y platos entrada.

Equipo de autoservicio refrigerado con pasabandejas y cúpula de acrílico transparente.

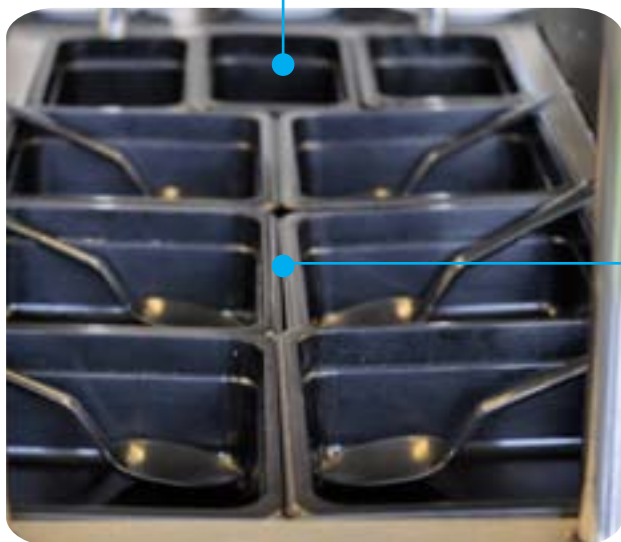
El equipo de frío no debe superar los 5°C.

Variedad de salsas: dos opciones diarias + pebre.



Loncheros negros de policarbonato de ¼ bajos para variedad de salsas junto con cucharones.

Loncheros negros de policarbonato medianos bajos para variedad de ensaladas junto con sus cucharas/tenazas policarbonato negra.



Cuchara de salad bar



casinoexpress



SALAD BAR DIVISIÓN TRADICIONAL

Está compuesto por 5 alternativas de ensaladas:

- 1.- Simple 1*: Lechuga
 - 2.- Simple 2*: Tomate
 - 3.- Simple 3*: Betarraga, o repollo, o zanahoria, etc.
- * Se debe repetir una alternativa de ensalada simple de acuerdo a stop de casino.

- 4.- Mixta: acelga choclo, p. verde zanahoria, apio lechuga, etc.
 - 5.- Compuesta: caracolitos a la crema con perejil, espiral jamón ciboulette, enxada griega, etc.
- Además set de apoyo (decoración), 2 salsas diarias y adicionalmente los días viernes 1 dressing.

DECORACIÓN DEL SALAD BAR

- En cada ensalada se debe disponer el set de apoyo decoración según las siguientes opciones : Base + set de apoyo 1, Base + set de apoyo 2, Base + set de apoyo 3.

SET DE APOYO

1. Tomate, ají, jamón, pimentón y pepino ensalada.



2. Tomate, ají, aceituna, zanahoria y perejil.



3. Tomate, ají, queso gauda, zapallito italiano y fideos spaghetti.



El salad bar incluirá semanalmente una alternativa de set de apoyo diferente.

IMPORTANTE:

La zona de Salad Bar debe contar con un visicooler de apoyo con la reposición correspondiente por tipo de ensalada.

ZONA DE POSTRES



● Equipo en modelo Pass Through o similar, debe tener el logo Casino Express adherido en la mica de luz.

● Deben existir cinco variedades de postres según estándar Casino Express e incluir:

- Jalea.
- Fruta entera.
- Compota o macedonia.
- Masa y leche (en temporada verano opción de helado).

Variedad de postres dispuesta en bandeja de color único, según casino.

Disponer postres según preparación en pocillos, copas de policarbonato transparente o platillos de té.



● Disponer opción fruta entera en plato lengua al centro de vitrina de postre refrigerada.

● Cada postre debe ir correctamente decorado (opciones de decoración: fruta, fideos tostados, chocolate, masa, crema, salsas).

ZONA DE COMIDA CALIENTE



● Disponer de equipo baño María con conexión a gas o eléctrico con pasa bandejas.

● El agua del equipo no debe ser menor a los 65°C y debe llegar a la altura del recipiente.

● El baño María debe contar con repisas de acero para disponer loza y permitir la visión con el comensal.

● Gastronómicos de acero con tapa (medianos y largos - hondos y bajos) de acuerdo a producción del día.

● Debe contar con cuchara porcionadora ó tenaza ó espumadero ó cucharón, de acuerdo a la producción del día.



● Mantenedor

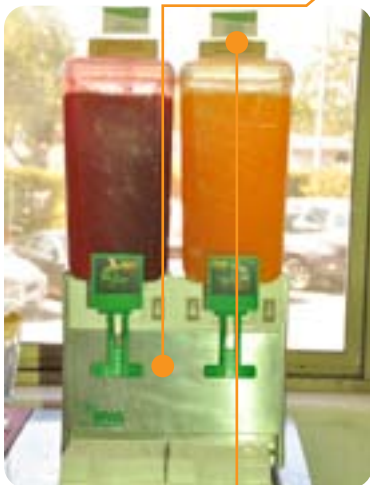
En casinos de más de 200 comensales la zona de comida caliente debe contar con un equipo mantenedor de alimentos para su reposición.

ZONA DE BEBESTIBLES

CONSIDERACIONES:

1. Se debe disponer de una máquina de jugos tipo.
2. A un costado de la máquina de jugos, sobre bandejas metálicas, se debe disponer de vasos de vidrio o de policarbonato transparente.
3. A un costado de la máquina de jugos se debe disponer de aguas alcalinas en jarras de vidrio sobre individuales.
4. La máquina de jugos debe contar, con un bidón que reciba los líquidos que caen desde la bandeja de goteo en su parte frontal. No olvidar revisar periódicamente este bidón.

Máquina de jugo autoservicio, variedad de sabores



● Indicar sabor con respectiva señalética

Vasos limpios, boca abajo a un costado de la máquina



Disposición de afiche y acrílico



● Agua alcalina (naranja, manzana, pepino, etc.)

ZONA DE SOPAS Y CREMAS

Incluir señalética de acuerdo al tipo de sopa o crema ofrecida.

Se debe disponer de un perol eléctrico para sopa y/o crema del día.

Disponer de un cucharón para cada perol.

En un bowl incluir crutones en caso de crema y perejil en caso de sopa



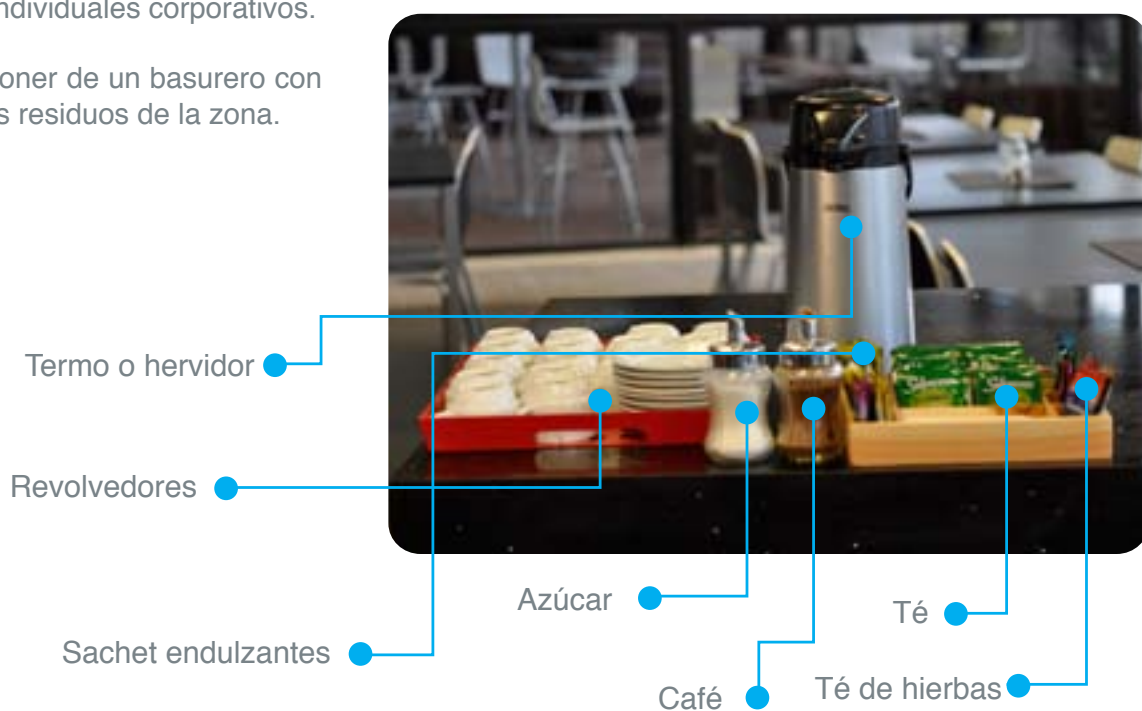
A un costado del perol se debe disponer de tazones de consomé de policarbonato o porcelana.

casinoexpress

®

ZONA DE CAFETERÍA

- Se debe disponer de un set de cafetería estándar Casino Express, montados sobre individuales corporativos.
- Se debe disponer de un basurero con pedal para los residuos de la zona.

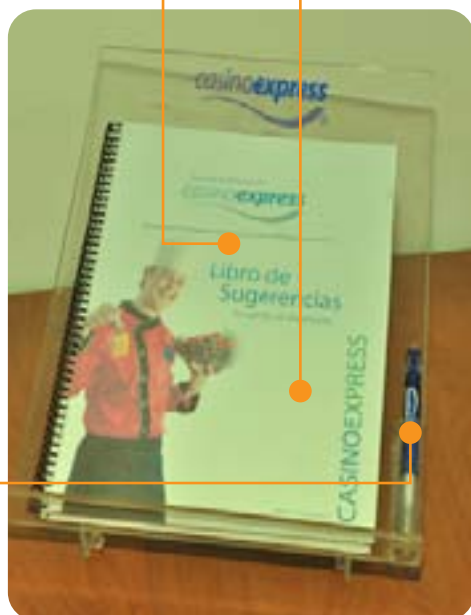


* No olvidar la reposición.

LIBRO DE SUGERENCIAS

● Visible y dispuesto para el cliente.

● Limpio, actualizado y sobre un atril.



● Debe incluir lápiz corporativo.



● Debe incluir respuestas a las solicitudes, sugerencias y reclamos de nuestros clientes.

casinoexpress

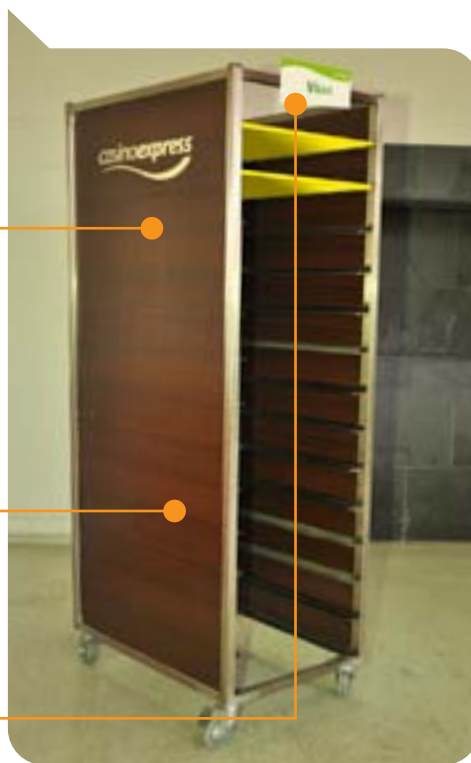
IMPORTANTE: Todo mensaje escrito en el libro, debe incluir la respuesta por parte del Jefe de Operaciones.

ZONA DE CARROS BANDEJEROS

Disponer de carros bandejeros enchapados en madera ó PVC de color con logo Casino Express.

Mantener limpios.

Debe incluir bandeja blanca para recepcionar vasos, indicado por una señalética.



Deben estar en posición de espaldas al comedor.

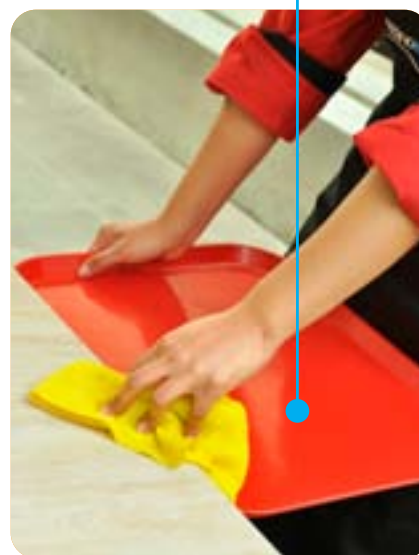
casinoexpress®

COMEDOR

1.- Disponer de individual estándar Casino Express, color único, en buen estado, limpio y sin grasas adheridas.

2.- Disponer de alcuza estándar Casino Express (porta alcuza metálico, botellas para aceite, sucedáneo de limón y saleros etc).

Se deben limpiar, utilizando bandeja de un color diferente al usado en la línea de servicio.

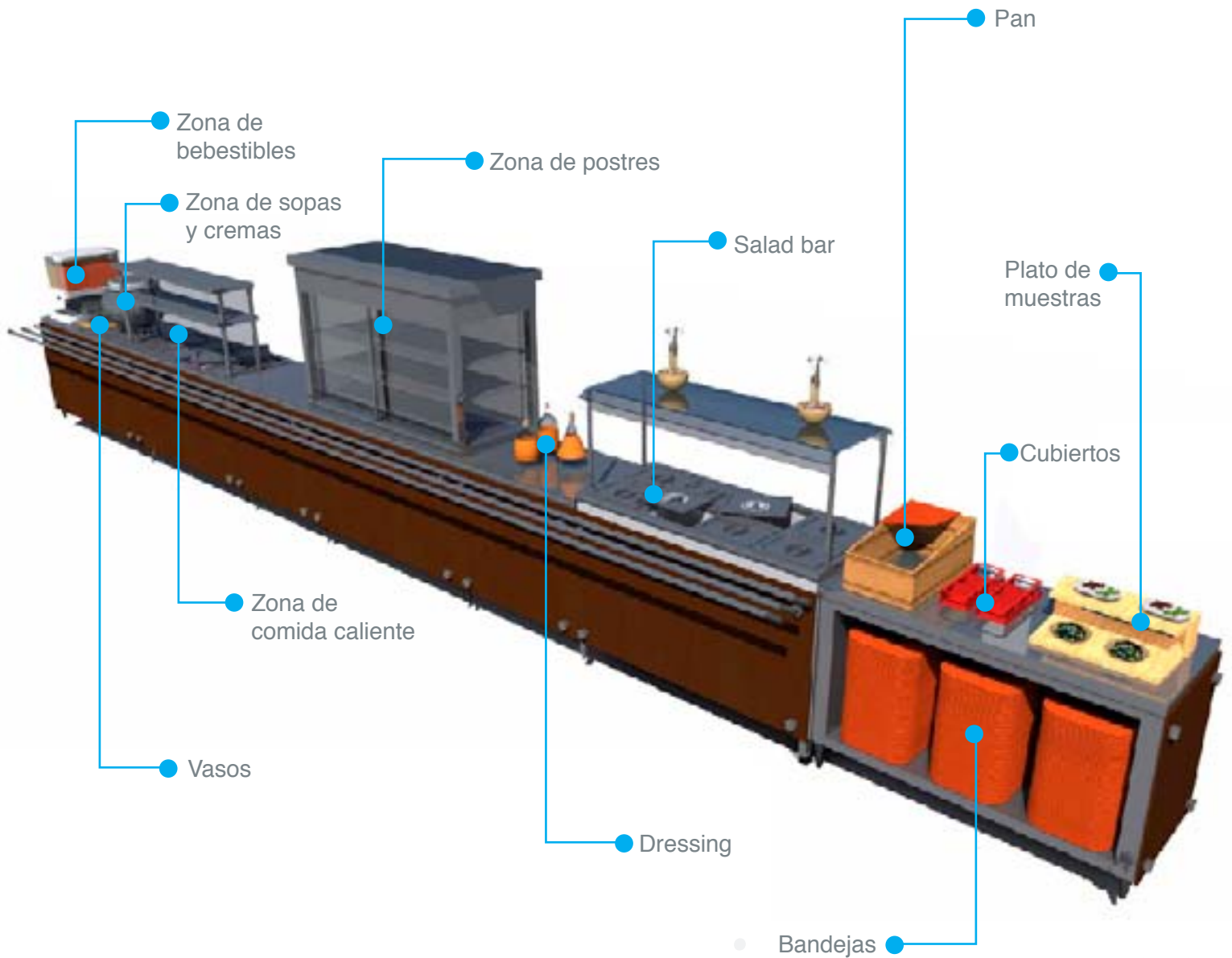


3.- Mantener limpias y sin grasas adheridas.

Mesas y sillas, limpias e higienizadas

casinoexpress

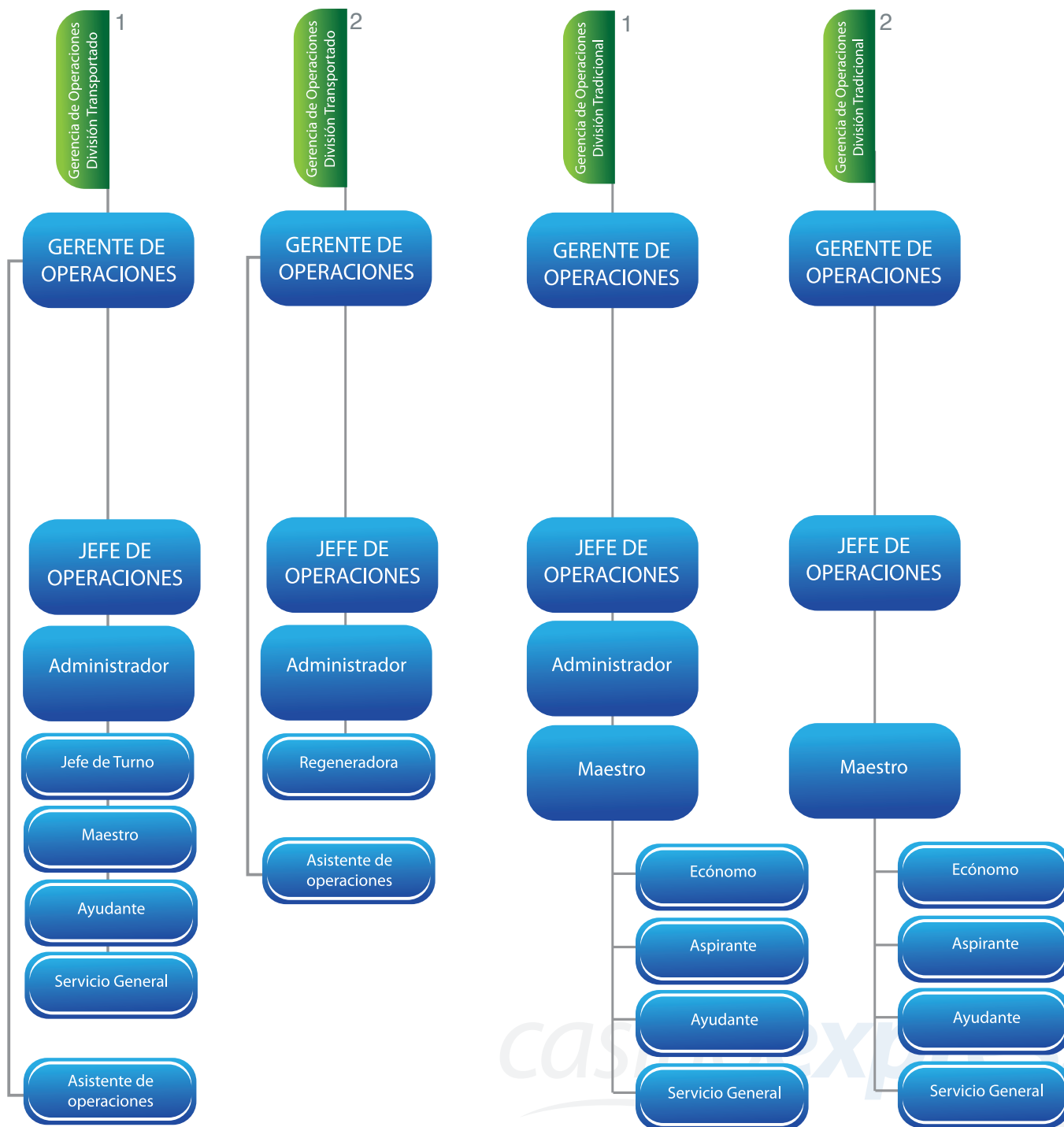
®



casinoexpress

®

Organigrama Casino Express



Vocabulario Técnico

A

- Abate:** Golpeador de carne en material de acero inoxidable preferentemente
- Abrillantar:** Pintar una pieza para darle brillo, según los casos con yema de huevo, miel o jalea.
- Acaramelar:** Untar con caramelo espeso una pieza.
- Achicar:** Desocupar un lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar
- Adobar:** Dejar en condimento, licores o jugos sustancias diversas.
- Adobo:** Líquido en el que se maceran verduras, carnes o pescados durante un tiempo determinado para hacerlos más sabrosos.
- Adornar:** Ornamentar para mejorar la presentación del producto final.
- Al dente:** Término culinario italiano usado para describir una pasta que esta cocida pero que se mantiene un poco resistente.
- Al Natural:** Alimento crudo o cocido sin ningún aditivo.
- Albardar:** Envolver el ave o la pieza de carne que se va a asar con una loncha delgada de tocino atándola para evitar que la pieza se reseque durante el asado.
- Amalgamar:** Mezclar perfectamente diferentes sustancias.
- Amasar:** Trabajar una masa para unir los ingredientes y darle la consistencia deseada
- Anchoa:** Un pescado pequeño similar al arenque, generalmente enlatado en aceite con muchas especias.
- Anunciar:** Pedir verbalmente un plato.
- Apagar:** Bajar la temperatura de una preparación por medio de un líquido o licor con temperatura opuesta.
- Apanar:** Envolver una presentación con pan rallado antes de su proceso de cocción.
- Apelmazar:** Desinflar la masa crecida empujando hacia abajo con el puño.
- Aprovechar:** Utilizar todos los restos de preparaciones para formar otros subproductos.
- Aro:** Círculo de harina en donde se depositan líquidos u otro ingrediente.
- Aromáticas:** Plantas o especias, de un sabor y olor bastante característicos, que sé deben guardar tapados para evitar que se pierdan los aromas.
- Aromatizar:** Añadir sustancias aromáticas a los ingredientes de un plato.
- Aspic:** Jalea incolora de vacuno, ave o pescado que se prepara generalmente en moldes, y con ayuda de gelatina sin sabor o colapes. También se usa como entrada o espejo para montar cierto buffet.
- Atar:** Amarrar carnes, aves, pescados, con el fin de darle una forma o conservarla durante el proceso de elaboración. Para facilitar el trinchado o dar una óptima presentación
- Atemperar:** Lograr la temperatura adecuada del chocolate fundido trabajándolo encima del mármol con la espátula, hasta lograr que alcance la consistencia necesaria para poder trabajarlo.
- Azúcar avainillado:** Es una mezcla de azúcar y vainilla, se utiliza para aromatizar pasteles y cremas.
- Azúcar lustre:** También llamada "glasé", se utiliza para cubrir pasteles y dulces. Es un azúcar molido y mezclado con fécula de arroz .

B

- Bacón:** Tocino entreverado ahumado.
- Bañar:** Echar un líquido (jugos de carne, vino, aceite, etc.) a una carne u otro alimento, para que se seque al cocinarse y para darle mejor sabor
- Baño María:** Recipiente con agua a punto de ebullición que sirve para mantener, calentar o cocer preparaciones suavemente
- Baño María:** Cocción mediante la cual el recipiente con los ingredientes o salsa, se introduce dentro de otro mayor con agua, que es que el va directo al fuego, lo que permite una cocción lenta y evita que los ingredientes delicados se peguen o pierdan su aroma. Si el baño María se realiza en el horno, el agua no debe llegar nunca a hervir.
- Bardar:** Colocar alrededor de un producto una lámina de tocino; para evitar que se seque y a la vez darle sabor y aroma.
- Barón:** Son los cuartos traseros del cordero que generalmente se preparan asados.

Barquetas: Moldes en forma ovalada, se usan en postres con frutas entradas calientes o frías.

C

- Caramelo:** Azúcar derretida a fuego suave, la cual toma una coloración dorada la cual se utiliza generalmente en pastelería.
- Caramelo:** Se obtiene al fundir azúcar (50 gr. de azúcar con dos cucharadas de agua y unas gotas de zumo de limón) Cuando toma un bonito color marrón rojizo, se le añade un poco de agua hirviendo (muy importante para evitar dolorosas salpicaduras) y se obtiene un jarabe espeso que sirve para colorear salsas y para diversos postres.
- Carcaza:** Esqueleto de ave o pescado que se utiliza para hacer fondos.
- Chinois o chino:** Colador en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, que se usa para filtrar preparaciones o salsas.

Clarificar: Limpiar una preparación de impurezas, se usa generalmente clara de huevo para este fin.

Cocotte: Olla o tiesto en forma ovalada y baja, se usa para preparaciones que van al horno, torneado de papa de 7 caras de una medida específica.

- Concassé:** Cortar el tomate pelado, sin semilla.
- Corta – pastas:** Con diferentes formas, lisos o rizados, se utilizan para formar galletas, cortar los bordes de las tartas, hacer dibujos, etc.
- Coulis:** Puré líquido de fruta o verduras naturales condimentar para acompañar preparaciones.
- Crutones:** Pan tostado o frito, cortado en formas diferentes que acompañan las sopas o cremas (pueden ser de vienas, espárragos, etc.)

D

- Darne:** Rodaja de pescado con espinas.
- Desbridar:** Quitar la brida o cordel con el que hemos atado una pieza de carne o ave, una vez cocida u horneada.
- Desglasar:** Recuperar el jugo caramelizado de una preparación por medio de vino, licor, fondo o agua.
- Desgrasar:** Retirar la materia grasa que se encuentra en la superficie de una preparación o producto.
- Retirar la grasa de un caldo o salsa, bien decantándolo o poniéndolo en el frigorífico para que la grasa se solidifique en la parte superior y así poder retirarla completamente.
- Deshuesar:** Separar la carne de los huesos.
- Desmenuzar:** Cortar un alimento en trocitos muy pequeños.
- Desmoldar:** Retirar del molde la preparación fría o caliente, una vez finalizada su cocción o su tiempo en la nevera.
- Diluir:** Mezclar un sólido con un líquido o mezclar dos líquidos para reducir la consistencia o el sabor de un alimento.
- Disolver:** Desintegrar totalmente un alimento sólido mezclando con un líquido.
- Dora:** Huevo entero batido con una gota de agua o leche, que se utiliza para pintar los productos o preparaciones.
- Dorar:** Cocinar los alimentos con grasa, a temperatura alta hasta que llegue al color deseado.

E

- Edulcorante:** Sustancia química o natural que sirve para endulzar pasteles y diferentes preparaciones.
- Emborrachar:** Embeber un bizcocho con una mezcla de almibar y licor.
- Empanar:** Rebozar con huevo y pan rallado cualquier preparación culinaria
- En su punto Cocción perfecta de los alimentos.

F

- Farsa:** Relleno de galantina, que se forma de 3 partes una parte de molienda (carne

principal) otra parte de claras (sirve para ligar y no da color), una parte de crema de leche (da sabor y sirve para ligar), mas sabores que se da con finas hierbas, o mirepoix

Fermentación: Proceso que sufren las masas trabajadas con levadura biológica.

Filtrar: Colar, pasar por cedazo, chino o Etamina una preparación

Finas hierbas: Se emplea para realzar el sabor de una preparación, Algunas de ellas son tomillo laurel, estragón, azafrán, etc.

Flambear: Agregar una bebida alcohólica a un plato para encenderlo, las llamas se apagan después de 30 segundo cubriendo el recipiente o dejando que de apague solo

Fondo: Resultado de cocción de huesos y verduras, es el llamado caldo

Fumet: Caldo concentrado de pescado que se utiliza como base para salsas y guisos de pescado.

G

Gelatina: Sustancia incolora procedente de las partes blandas de huesos de algunos animales. Se utiliza en cocina y pastelería para amalgamar, brillantar y cuajar determinados alimentos.

Glase de Viande: Reducción de demi glase a punto de jalea una reducción de un 90 %.

Glasa: En pastelería crema que se obtiene de batir claras de huevo con azúcar lustre o partiendo de un jarabe de azúcar. Se utiliza para cubrir pasteles, hacer figuras y bañar galletas.

En cocina, fondo espeso resultado de reducir un caldo de carne o pescado y con consistencia de almíbar

Glasear: En pastelería bañar una pieza en Glasa. En cocina dar a la carne asada o braceada un aspecto brillante rociándolo a menudo con su propio jugo y adicionándole miel y salsa de soja.

Gratinar: Dorar una preparación al horno o salamandra por corto tiempo, aplicando calor fuerte la superficie Dorar fuego vivo y debajo del grill del horno cualquier preparación.

H

Hervir: Cocer un alimento sumergiéndolo en agua u otro líquido, el tiempo de cocción variará de un alimento a otro.

Hierbas aromáticas: Son fundamentales para realzar el sabor de un plato. Se encuentran en estado silvestre, pero todas pueden cultivarse en casa para tenerlas a mano: Perejil, tomillo, salvia, romero, menta, ajedrea, etc. Se usan para condimentar, adobar y sazonar todo tipo de alimentos.

Hierbas Provenzales: Mezcla de hierbas aromáticas proveniente de la región francesa de la cual toma el nombre, está compuesta por: Tomillo, perejil, romero, mejorana, ajedrea, albahaca y orégano. Es el comodín de la cocina, sirve para aromatizar cualquier plato.

Hojaldre: Masa base que tiene como ingredientes harina, agua, sal y mantequilla en cantidad variable y con un trabajo que permite que se formen cientos de capas que al hornear se esponjan y hacen de esta masa una delicia para el paladar.

Hornear: Cocer en el horno un alimento. Hay que tener el horno siempre a la temperatura que marca la receta antes de introducir el alimento.

I

Incorporar: Mezclar con cuidado un alimento frágil con una mezcla mas fuerte, sin romper ni machacarlo

Infusión: Sumergir en agua a punto de ebullición un elemento con el fuego apagado dejándolo unos minutos, para que deje su sustancia en el agua.

Insípido: Que carece de sabor.

Instilar: Echar gota a gota un licor en una cosa.

J

Jamón: Pierna de cerdo curada en sal y posteriormente secada al aire, ahumada o adobada. Si el jamón corresponde a cerdos ibéricos se le conoce con el nombre de jamón serrano o ibérico y es sin duda el mejor y más aromático.

Jarabe: Líquido obtenido de la cocción de agua, azúcar y zumos o sustancias medicinales.

Jugo: Líquido extraído de sustancias vegetales o animales, obtenido por cocción, horneado o presión.

Juliana: Formar de cortar las diferentes verduras dándoles forma de cerillas finas.

Jus: Jugo de carne asada

L

Lácteo: Producto derivado de la leche.

Lactosa: Azúcar contenido en la leche.

Lámina: Cortar en rebanadas muy delgadas un alimento.

Leudar: Dar mayor volumen a una masa a través de la fermentación la cual es activada por la levadura y calor

Levadura: Masa constituida principalmente por organismos como son los hongos capaces de actuar como fermentos en una masa. En panadería y pastelería se usa para tal fin la levadura de cerveza.

Ligar: Dar consistencia a una preparación

Liofilizar: Deshidratar mediante temperaturas muy bajas productos o elementos orgánicos para conservarlos por más tiempo.

M

Macerar: Dejar un producto en almíbar, vino, jugos o licores para aromatizarlo y ablandarlo (2 a 3 días)

Maicena: Harina muy fina de maíz

Majar: Machacar algún alimento aplastándolo y desmenuzándolo.

Malta: Granos de cebada y trigos tostados para sustituir al café. También granos de cebada germinados para la fabricación de la cerveza.

Manga pastelera: Bolsa de género impermeabilizada con forma de cono, en la cual se pone una boquilla. Sirve para decorar.

Manguear: Decorar o dar forma con manga y boquilla.

Mantequilla clarificada: Mantequilla derretida lentamente sin revolverla desnatada con una cuchara luego pasarla con cuidado a otro plato, dejando un residuo lechoso.

Mantequilla Grasa: comestible de la leche separada por centrifugación, agitación o mizado de forma que quede sólida.

Margarina Grasa: comestible obtenida a partir de aceites vegetales, con la misma apariencia de la mantequilla.

Marinadas: Mezcla de varios ingredientes aromáticos en agua o licores es sinónimo de salmuera.

Mechar: Introducir mediante un mechador trocitos de jamón, tocino, trufa, etc. dentro de una carne antes de asarla o brasearla.

Mezclar: Revolver suavemente los ingredientes para producir un compuesto homogéneo.

Mise en place: Dejar listo parte del trabajo, antes de su elaboración (literalmente significa misa en la plaza)

Mondar: Quitar la piel, cáscara o vaina a frutos y tubérculos.

Montar: Presentar en forma atractiva las diferentes preparaciones en las diferentes áreas.

Mortificar: Término utilizado para la caza, se refiere a el tiempo que debe dejarse en reposo la pieza sin pelarla o desplumarla, para que su carne sea más tierna.

N

Napar: Cubrir ligeramente con una salsa un producto.

Natillas: Crema dulce que se obtiene cociendo yemas de huevo azúcar y leche.

O

Orejon: melocotones y albaricoques secados al aire y al sol.

Orujo: Aguardiente extraído del hollejo (piel) de la uva después de exprimida.

P

Panqueque (crepés): Es una preparación a base de huevo, leche, harina y aceite son pequeño y delgado deben quedar como seda sin color.

Papillote: Término culinario que significa envoltura de papel.

Pasar por el chino: Colar un líquido o salsa para eliminar impurezas, pasándolos a través del colador de tela llamado "chino".

Pasta choux: Masa a base de agua (leche), margarina, huevos y harina

Paté: Pastel de carne e hígado. Foie gras.

Perfumar: Agregar una sustancia aromática a una preparación

Picar: Trocear los alimentos con el cuchillo de cocina, de forma que queden en trocitos muy pequeños

Pizca: Es una medida que equivale a la cantidad que ponemos entre el índice y el pulgar

Pomada: Mantequilla o manteca ablandada y batida hasta tener una consistencia de crema.

Profiteroles: Pequeñas masa en forma de repolitos rellenos a base de pasta choux

Pupiette: Niño envuelto, trozo de carne relleno con verduras salteadas y terminadas con vino o fondo

Quenelles: Preparación a base de carne en forma de pequeñas bolitas de carne que se utiliza en Cócktail

Quiché: Masa salada rellena de un producto con base royal

R

Reducir: Hervir un líquido a alta temperatura en una cacerola sin tapar para espesarlo y concentrar el sabor.

Rehogar: Exponer los alimentos unos minutos a fuego vivo como paso previo a la cocción propiamente dicha.

Roux: Término culinario francés que define una mezcla de harina y mantequilla, dorada a calor moderado y usada para espesar salsas.

S

Salmuera: Mezcla de sal, agua y verduras que se usa para marinar carnes de ave, vacuno, cerdo y etc.

Salpicón: Carnes, verduras o frutas cortadas en tiras finas.

Salsas: Mezclas de diversos ingredientes que sirven para acompañar preparación.

Saltear: Cocer los alimentos en sartén o cazuela a fuego vivo, removiendo constantemente para que no se peguen.

Soufflé: Mezcla de crema dulce o salada con claras de huevo, se pone al horno, se cuece y se sirve caliente.

T

Tamizar: Pasar por el tamiz o colador, en el caso de la harina, es imprescindible para que las masas resulten más esponjosas por el proceso que se airea.

Tartaleta: Pequeña masa cocida en forma redonda, se usan en pastelería o entradas

Tornear: Dar forma deseada a una verdura con cuchillo.

Trabajar: Batir energicamente una masa para hacerla lisa y homogénea. amasar a mano o a máquina una masa levada.

V

Velouté: Nombre francés que significa "aterciopelada" y se refiere a la textura que adquieren determinadas salsas por el tipo de trabajo que se les da.

Volcán: Montón de harina colocado de forma circular encima de la mesa de trabajo en el que se hace un gran hueco en su centro para poner en su interior diferentes elementos de la masa tales como: Huevos, mantequilla, levadura, etc. Los elementos se trabajan de afuera hacia adentro, hasta estar perfectamente homogéneos.

Z

Zeste: Cáscara de limón o naranja sin lo blanco.

Zumo: Extracto o jugo de fruta.

Términos culinarios usados en cocina

Reina:	Rellena con ave.
York:	Rellena con jamón
Florentina:	Rellena con espinacas
Lionesa, fugaza:	Con cebollas
Piamontesa:	Con pimentones
Toscano:	Con aceitunas
Clamart:	Con arvejas
Dubarry:	Con coliflor
Nieve:	Con queso
Marinera:	Con mariscos
Cardenal:	Con camarón
Baltimore:	Con choclo
Quillotana:	Con palta
Alioli:	Con ajo
Finas hierbas:	Con especias y hierbas aromáticas
Diabla:	Con ají
Rossini:	Con pate
Nogado:	Con nueces
Bretona:	Con porotos
Bourgignon:	(Mundial, vino tinto) (chile champiñón, Cebolla, tocino)
Conti:	Con puré de lentejas
Argentuille:	Con espárragos
Cazadora:	Con champiñones
Parmentier:	Con papas
Colbert:	Con mostaza
Bacón:	Con tocino
Bordalesa:	Con medula
Mornay:	Con queso parmesano
Archiduc:	Con fondos de alcachofas

casinoexpress



*Construyendo una
experiencia inolvidable*