

HERRAMIENTAS, CONSEJOS E INFORMACIÓN PARA LA COCINA ~

Cocinar en tandas

El objetivo principal para los proveedores de nutrición infantil es servirle a los alumnos alimentos de la más alta calidad posible en aspecto, sabor, textura y valor nutritivo.

Una de las claves para lograr esta meta es cocinar alimentos en pequeñas tandas como sea necesario a través de los períodos para servir, siempre que sea posible. Este método de preparación de alimentos se llama **cocinar en tandas**. También se llama como *cocinar con las cosas listas o preparación justo a tiempo*.

Cocinar en tandas puede ayudar a proteger la calidad de los alimentos y reducir el desperdicio. Por ejemplo, si se cocina el alimento en tandas y ese alimento no es tan popular como se pensó que sería, se reducirá la cantidad de comida cocinada. Por otro lado, si los clientes seleccionan un artículo alimenticio en cantidades mayores a las planificadas, se pueden preparar más tandas para cumplir con la demanda. Aunque toma un poco más de esfuerzo cocinar en tandas, es fácil elaborar y ejecutar un plan de producción. El resultado final es bien y vale la pena y tiempo - alimentos de más alta calidad para los alumnos y reducción del desperdicio.



SERVICIO DE COMIDAS FIJAS

- Todos los clientes comen al mismo tiempo.
- Con frecuencia se llama cocinar en cantidad ya que las tandas grandes se preparan con anticipación.
- Las escuelas, los centros de alimentación de verano y las guarderías son un buen ejemplo del servicio de comidas fijas.

El método tradicional para la preparación de comidas fijas, que todavía se usa ampliamente, es preparar toda la cantidad de cada artículo en una tanda grande y mantenerlo caliente por todo el tiempo que dure el servicio de comidas. Este método tiene dos grandes desventajas:

1. Deterioro de la calidad de los alimentos debido a que se conservan por un largo tiempo.
2. La posibilidad de que haya grandes cantidades de sobras.

Los equipos modernos de alta velocidad, como las ollas de vapor a presión, los hornos de convección, los hornos infrarrojos y los hornos microondas, hacen posible un sistema llamado cocinar en pequeñas tandas. Las cantidades necesarias se dividen en tandas más pequeñas, se colocan en ollas listas para la cocción o calentamiento final y luego se cocinan solo como sea necesario. Las ventajas de este sistema son:

- Alimentos más frescos, ya que no se conservan por tanto tiempo.
- Menos sobras, ya que las porciones que no se necesitan, no se cocinan.

Cocinar en pequeñas tandas también sirve para los artículos que se tienen que preparar con anticipación y que se congelan o se refrigeran para almacenamiento.

La meta: La meta de preparar con anticipación es hacer todo el trabajo que se pueda con anticipación sin perder la calidad. Luego, al momento del servicio, toda la energía se deposita en finalizar cada artículo de inmediato antes de servir, con la mayor atención enfocada en la calidad y la frescura. La mayoría de técnicas de preparación que se usan frecuentemente están designadas para la conveniencia de los cocineros a expensas de la calidad de los alimentos. Recuerde, siempre se le debe dar la más alta prioridad a la calidad.

El problema: Cada operación de servicio alimenticio enfrenta en conflicto básico entre dos hechos inevitables:

1. Hay demasiado trabajo que hacer en una cocina como para dejar las cosas a último minuto, así que parte del trabajo se debe hacer con anticipación.
2. La mayoría de alimentos están en su mejor momento inmediatamente después de la preparación y se deterioran si se conservan.

La solución: Para abordar este conflicto, el chef debe planear la preparación con anticipación cuidadosamente. La planificación generalmente sigue estos pasos:

1. Dividir cada artículo del menú en sus etapas de producción. Los procedimientos de producción se dividen en una secuencia de pasos que deben seguirse en un cierto orden para elaborar el producto final.
2. Determinar qué etapas se deben hacer con anticipación.
 - El primer paso de cada receta es siempre parte de la preparación con anticipación: reunir y preparar los ingredientes.
 - Los pasos subsiguientes de una receta se pueden hacer con anticipación si los alimentos pueden conservarse sin perder la calidad.
 - La cocción final debe hacerse lo más cerca posible al momento del servicio para alcanzar la frescura máxima.
3. Determinar la mejor manera de conservar cada artículo en su etapa final de preparación con anticipación. La temperatura de conservación es la temperatura en la cual un producto se mantiene para el servicio o para el almacenamiento. Las temperaturas de conservación para todos los alimentos potencialmente peligrosos deben estar fuera de la Zona de peligro alimenticio.
4. Determinar cuánto tiempo se toma para preparar cada etapa de cada receta. Planificar un programa de producción comenzando con las preparaciones que se toman más tiempo.
5. Examinar recetas para ver si deben ser corregidas para que sean más eficientes y tengan más calidad cuando se sirven.

CÓMO DETERMINAR CUÁNDO COCINAR EN TANDAS

- Para determinar cuándo se debe cocinar en tandas, uno se debe preguntar lo siguiente: “¿La comida pierde su calidad con respecto al aspecto, textura, forma o valor nutritivo cuando se conserva a la temperatura apropiada durante un período de tiempo prolongado?”.
- Aunque todos los alimentos no tienen que cocinarse en tandas, la calidad de muchos de ellos se puede beneficiar grandemente al cocinarlos más cerca al tiempo cuando se van a servir.
- La calidad de los alimentos se refiere a las características que cada alimento individual tiene y que lo hace deseable. Por ejemplo, el brócoli al vapor de alta calidad retiene su color verde brillante, está suave pero no blando, sus puntas no son marrones ni amarillas y mantiene su forma.
- Los alimentos de alta calidad brindan nutrientes de alta calidad. La calidad de dos recipientes de brócoli cocido de la misma caja de productos congelados puede ser significativamente diferente cuando se sirve según cómo se haya cocinado el producto, por cuánto tiempo se haya conservado y la temperatura en la que se haya conservado.

BENEFICIOS DE COCINAR EN TANDAS

- Conservar los alimentos por un período de tiempo prolongado puede afectar el aspecto, la textura o consistencia, el sabor y el valor nutritivo de muchos alimentos. Uno de los beneficios de cocinar en tandas es la conservación de la calidad de los alimentos al prepararlos más cerca al tiempo del servicio.
- Cocinar en tandas también puede reducir los desperdicios y el costo de los alimentos. Cuando no se necesita la cantidad calculada de alimentos, se puede disminuir la cantidad de alimentos que se prepara durante los últimos períodos de servir y de esa manera se reduce el desperdicio y el costo de los alimentos.