

HERRAMIENTAS, CONSEJOS E INFORMACIÓN PARA LA COCINA~

Mise En Place (la preparación es esencial)

En las cocinas profesionales, *mise en place* o 'poner las cosas en su lugar' es la clave de todo desde la eficiencia hasta la seguridad alimenticia. Esta práctica implica preparar todo lo que se necesita para preparar un plato antes de comenzar. Puede marcar la diferencia entre un día relajado de cocinado y un desastre culinario.

HAGA UN PLAN

- Comience leyendo la receta completamente.
- Es importante comprender cada ingrediente y paso para preparar un plato antes de comenzar.
- Tenga un plan de acción para eliminar problemas como olvidarse de algún ingrediente o ignorar aspectos que tomen tiempo para la preparación.
- Haga un horario para preparar el plato de tal manera que la calidad del producto sea perfecta al momento de servirlo.



REUNIR Y PREPARAR

- Reúna las herramientas y los utensilios de cocina que se necesitan para preparar el plato de tal manera que estén a su alcance.
- Reúna los ingredientes necesarios para armar el plato de tal manera que estén a su alcance.
- Limpie y prepare los ingredientes, agrúpelos en orden de uso, de tal manera que los que tengan que añadir al mismo tiempo estén juntos.
- Coloque las porciones de los artículos en tablas para picar grandes o sepárelas en recipientes individuales, combinando los ingredientes que se usarán juntos.
- A medida que cocina, asegúrese de tener en cuenta la seguridad alimenticia. Use tablas separadas y utensilios para carne cruda y de aves de corral y nunca deje los alimentos perecederos a temperatura ambiente por mucho tiempo.
- Cuando cada ingrediente esté preparado y listo para cocinarse, precalentar el horno, la parrilla o la estufa.

CONCÉNTRERE EN COCINAR

Cuando todo esté listo y preparado, eso significa que podrá concentrarse por completo en la tarea en cuestión. La organización básica ayuda a incluso los cocineros más experimentados a perfeccionar sus habilidades y crear comidas bien hechas. No importa qué se está preparando ni la cantidad de personal culinario experimentado que tenga, mantener todo en su lugar hace que la preparación de alimentos sea menos estresante, más satisfactoria y que garantice un producto superior.