

RESUMEN DE NIVELACIÓN
HISTORIA Y GENERALIDADES
PREPARACIONES
INGREDIENTES

COCINA FRÍA

JUAN PABLO JIMENEZ CARVAJAL



CESDE
FORMACIÓN TÉCNICA

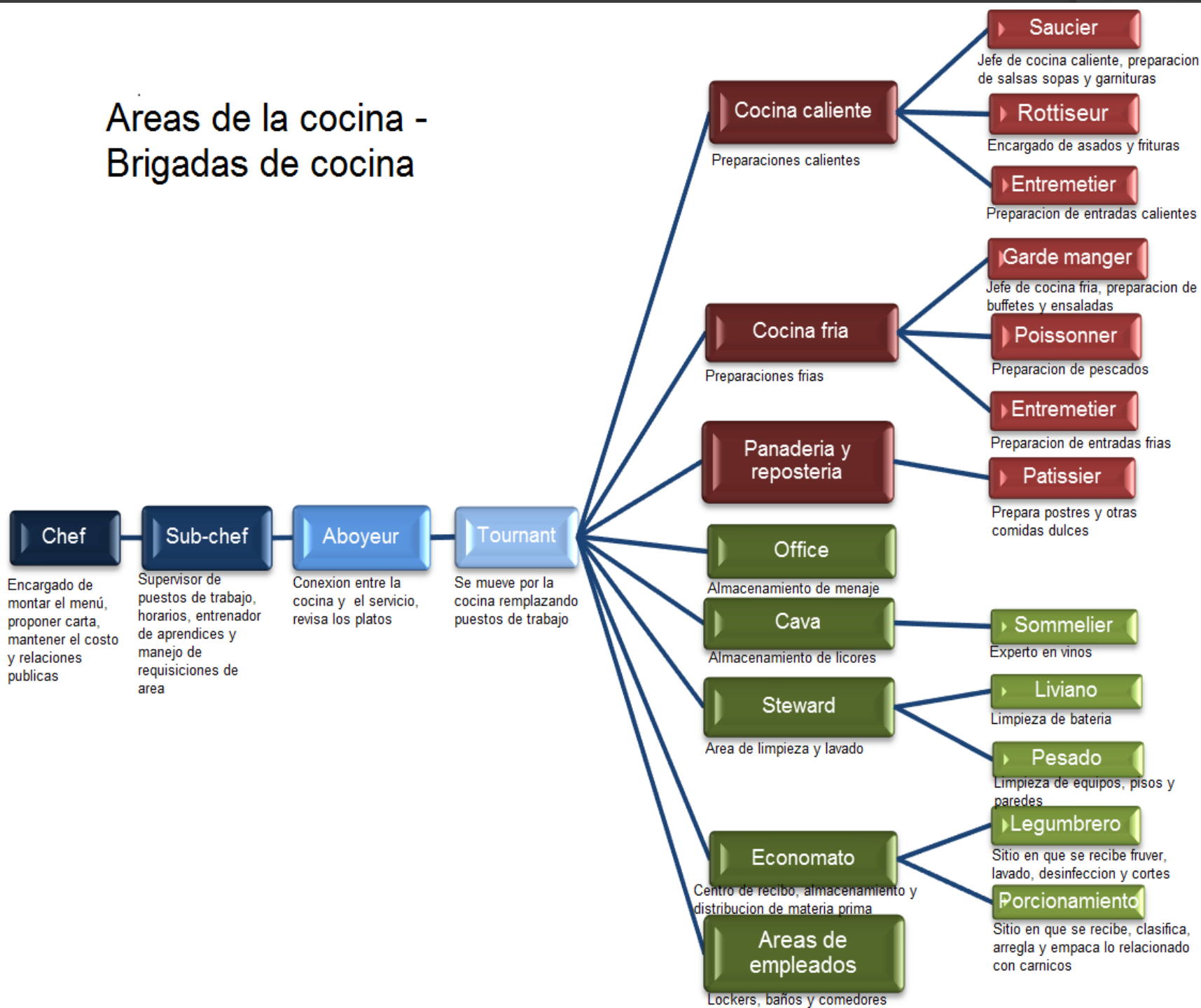
DATOS HISTORICOS

- Prehistoria (antes y después del fuego)
- La edad antigua, (pueblo Egipcio, Hebreo, Griego y Romano)
- La edad media (desde la caída del Imperio Romano hasta la caída de Constantinopla)
- El descubrimiento de América
- La edad moderna - Renacimiento (siglos XV al XVIII) - Revolución francesa (siglo XVIII)
- Auguste Escoffier (1846-1935)
- Cocina moderna (los 60's)
- Conceptos postmodernistas

COCINA FRÍA

- La cocina fría es la que como su nombre indica se sirve fría sin importar que en su proceso de elaboración implique alguna técnica de cocción.
- Está asociada a la palabra Garde-manger que sirve para designar tanto en el área donde se realizan los trabajos de cocina fría como a la persona que los hace.
- El trabajo de Garde-manger es fundamental en los grandes restaurantes ya que su buena imagen depende de una gran calidad de su cocina fría

Areas de la cocina - Brigadas de cocina



COCINA FRÍA (ORGANIGRAMA)



ALGUNAS FUNCIONES DEL GARDE MANGER

- ⦿ Trabajar en equipo y colaborativamente con las demás áreas de cocina
- ⦿ Conocer las normas higiénico-sanitarias y de seguridad industrial
- ⦿ Conocer los tipos de cortes aplicados a los ingredientes.
- ⦿ Montaje y decoración de buffet
- ⦿ Manejo de productos de charcuteria (quesos, embutidos y carnes frías)

ALGUNAS FUNCIONES DEL GARDE MANGER

- ⦿ Conocer y aplicar técnicas para almacenar alimentos.
- ⦿ Evitar el desperdicio de material sobrante
- ⦿ Preparar alimentos para el servicio a la carta o de banquetes, según notificación.
- ⦿ Conocer técnicas de tallado en frutas y hortalizas (en algunos casos en hielo)

PRINCIPALES PREPARACIONES DE BASE DE LA COCINA FRIA

- Caldos cortos
- Chaud-Froid
- Gelatinas
- Marinadas
- Pasta para patés y carnes
- Rellenos
- Panade
- Salsas emulsionadas
- Vinagretas

CALDOS CORTOS



CHAUD-FROID



GELATINAS



MARINADAS



PASTAS PARA PATÉS



RELLENOS



PANADE



SALSAS EMULSIONADAS



SALSA HOLANDESA



VINAGRETAS



PRINCIPALES PREPARACIONES DE LA COCINA FRIA

- ◉ Galantinas
- ◉ Patés
- ◉ Terrinas
- ◉ Aspics
- ◉ Bavaroise de sal
- ◉ Mousses de sal
- ◉ Entremeses y pasabocas
- ◉ Canapés y volovanes
- ◉ Ensaladas
- ◉ sándwich

GALANTINAS



PATÉS



TERRINA



ASPIC



BAVAROISE



MOUSSE



ENTREMESES Y PASABOCAS



CANAPÉS Y VOLOVANES



ENSALADAS



SANDWICH

