Cómo hacer una cocina profesional con maquinaria de hostelería

Noticias 24hs | 20/09/2017

Al equipar una cocina para hosteleria hay que contar con especialistas que ayuden a diseñar las distintas áreas de la misma, contando con cocinas industriales, vitrinas expositoras y toda la maquinaria de hostelería que se requiera

Para equipar convenientemente la cocina de un hotel o de un restaurante para muchos comensales conviene trazar bien el plan, dado que habrá que tenerse en cuenta las áreas que se precisan, la interrelación entre ellas, la maquinaria, el circuito interno para transportar los alimentos y mucho más.

La maquinaria de hosteleria son cámaras frigoríficas, freidoras, bodegueros, cocedores de alimentos, abatidores de temperatura y mucho más. Cuando se trata de pequeños espacios, la maquinaria de hostelería se tiene que poner en zonas comunes, pero los buenos cocineros prefieren una cocina grande en que las distintas áreas sean independientes, siendo muy importantes las Cocinas industriales.

Cuantos más comensales se esperan mayor deberá ser el espacio de la cocina, aunque en los grandes restaurantes se usan mucho los platos pre cocinados y congelados que se descongelan en la máquina adecuada para luego calentarlos y añadirles algún ingrediente según los casos. Solo de este modo se puede responder a la demanda de los platos de la carta e incluso en los restaurantes cinco estrellas michelin, muchos platos ya están elaborados previamente y en la cocina nunca se fríe para evitar que el olor y el sabor del aceite caliente contamine los de otros platos. Y es que las cocinas actuales tienen mucho de salas quirúrgicas donde la higiene juega un papel esencial.

Echar a andar un proyecto de hostelería contando con ofertas y asesoría externa

Algunos especialistas como los de la empresa Deldivel ayudan a sus clientes a elegir la maquinaria que precisan para montar un restaurante e incluso cuentan con paquetes de oferta en la que se encuentran las máquinas primordiales para echar a andar un proyecto hostelero.

Las Vitrinas expositoras también son una parte esencial de algunos establecimientos y se usan mucho en restaurantes de hoteles con buffet libre o para la exposición de platos, pudiendo elegir entre vitrinas expositoras refrigeradas o aquellas que mantienen los platos calientes, aunque también las hay neutras o solo para conservar el sushi en los restaurantes asiáticos.

Equipar una cocina es esencial para llevar a buen término la tarea y seducir al público

La racionalidad impone a la hora de diseñar la cocina de un gran restaurante y normalmente este se compone de un área de recepción y almacenaje que cuente con cámaras para la conservación de los alimentos, una zona donde se preparan los platos fríos, tales como carpaccios o ensaladas, otra de zonas previas que incluye el área de pelado de patatas, el corte de pescado o carne, etcétera, para pasar al bloque de cocción que a la vez deberá tener varios departamentos, como la de freír, la de cocción de pasta o verdura, la plancha de asar, el baño maría y el horno. Esta es la zona donde trabajan los cocineros, aportando los últimos toques creativos a la elaboración de los platos para pasar estos a la zona de emplatado y entrega.

El emplatado también requiere gusto e imaginación, dado lo importante que resulta el impacto visual a la hora de degustar un alimento y en esta zona se encuentran los gratinadores y los microondas para dar el brochazo final a los platos que seguidamente serán entregados a los camareros. Para que el plato no llegue demasiado caliente a la mesa, las cocinas VIP también cuentan con medidores de temperatura de los platos, ya que una comida puede desmejorar solo porque el cliente no puede consumirla en el momento en que se le entrega.

Cocinar es un arte que se hace cada vez más grande si se tiene que servir a muchos comensales contando con infraestructuras para que cada paso para la elaboración de los platos sea eficiente. Y contar con profesionales para que ayuden a equipar una cocina es esencial para llevar a buen término la tarea y seducir al público.

Autor: Redacción