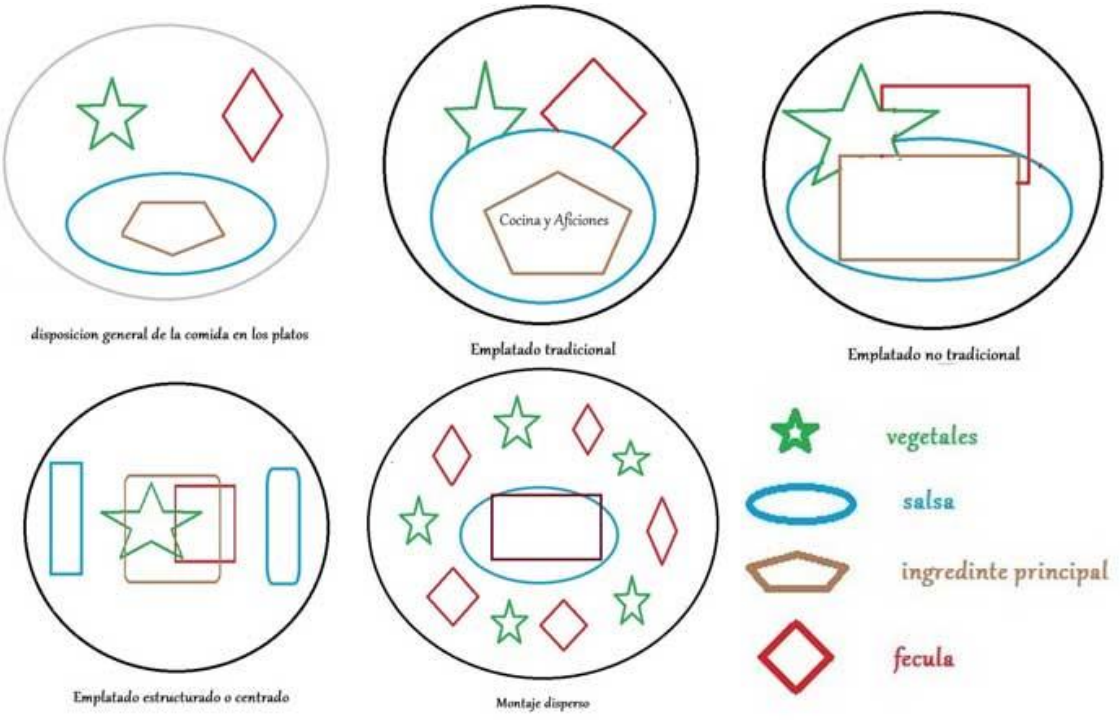
Cocina y Aficiones

El blog de Concha Bernad, gastronomía y más

Técnica de Emplatado 1

Técnica de Emplatado 1: Cómo presentar tus platos.

La presentación de un plato es el paso final, la tarjeta de visita de tu trabajo, lo que van a ver tus comensales y ya puedes hacer el mejor guiso del mundo que si lo sacas en una cazuela roñosa y vieja estará igual de rico pera la sensación no será la misma y la predisposición de quienes van a degustar el plato tampoco será igual por lo que va a ser una norma en nuestra cocina el sacar las sopas en soperas, si somos muchos en lugar de emplatar vamos a "enfuentar" y a lucir nuestro trabajo. Con estos apuntes no tendrás dudas y te resultara muy fácil hacerlo.



Vamos a entrar en materia:

Emplatar es la acción de preparar y presentar en un plato o fuente la comida que se va a sacar a la mesa, es muy importante ya que la comida entra por los ojos, por lo que tiene que ser apetitosa y apetecible para el comensal. Debe ser armónica, atractiva y estética. No te olvides que para evaluar una comida lo primero que entra en juego es la vista, después el olfato y por último el gusto y si queremos que nuestra receta sea un éxito deberemos prestar atención a la presentación que será lo primero que se juzgue.

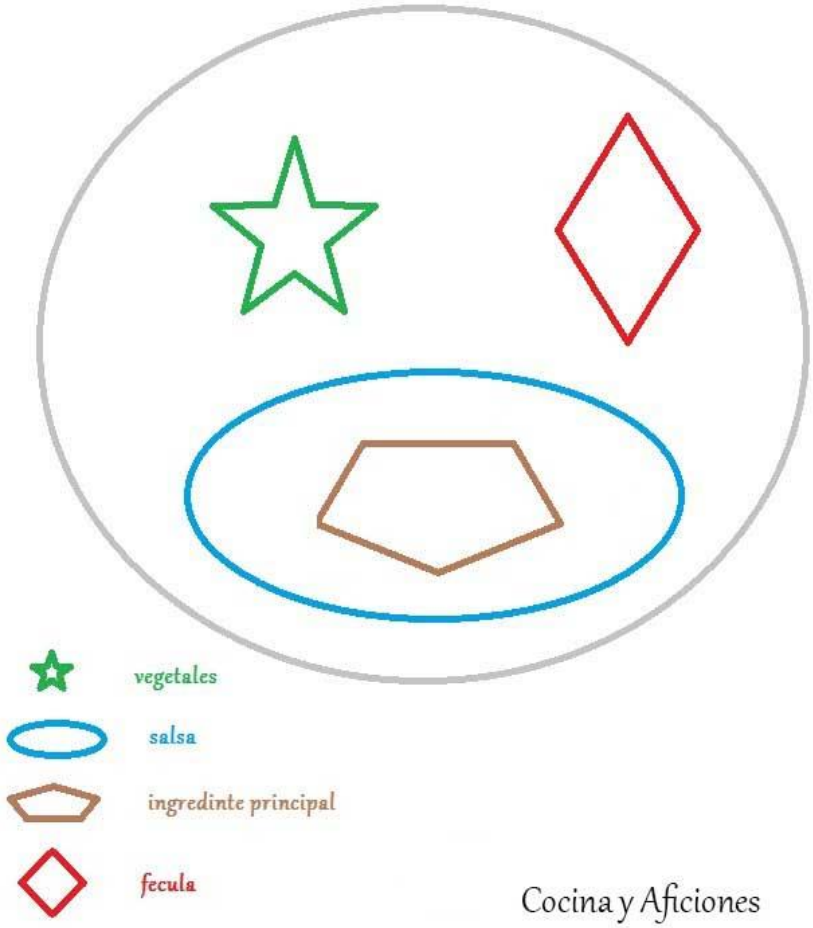
Para que nuestro trabajo sea más fácil nos podemos ayudar de moldes que tengan forma aros, rectángulos cuadrados o triángulos, que nos servirán de soporte para colocar la comida en determinado lugar del plato, hacer capas o establecer paisajes con diferentes alturas y tamaños.



Nuestras presentaciones serán como un lienzo en blanco donde vamos a “pintar” una obra de arte, nuestra elaboración será el eje central, la vajilla la usaremos como soporte y la comida como acuarelas, oleos o ceras, da igual, lo importante es el resultado final.

En las escuelas de cocina se distinguen dos formas de emplatar:

1º.- ***Estilo tradicional:***



Se disponen los elementos en el plato como si este fuera un reloj, seguiremos para colocar los alimentos las indicaciones de los números:

– Proteína o ingrediente principal y las salsas a las “6”

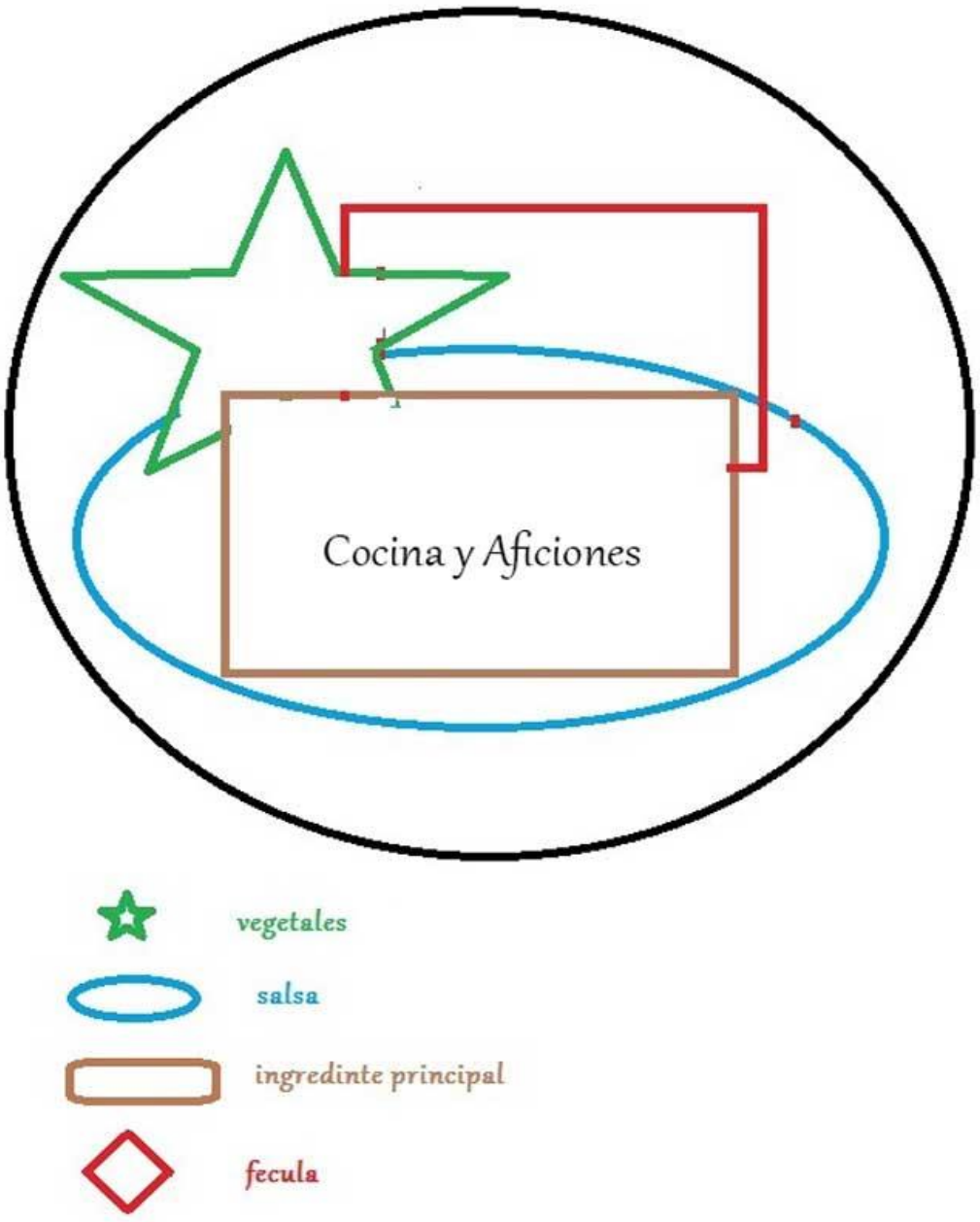
– Vegetales a las 10

– Féculas a las 2

En este tipo de montaje no se destacan alturas.

Ooo

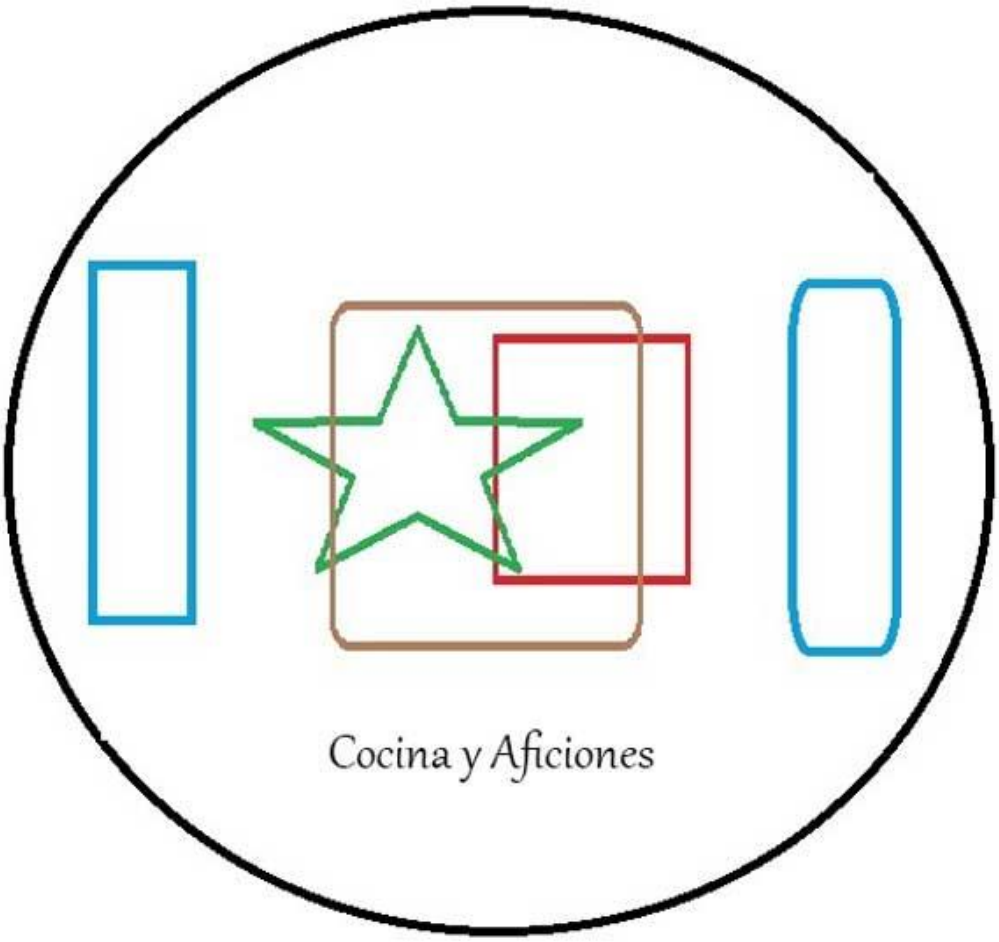
2º – *Emplatado NO tradicional:*

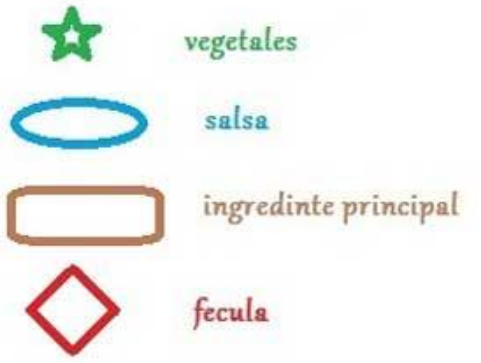


Aquí entra a formar parte la creatividad del cocinero, dejaremos las normas clásicas y nos vamos a utilizar la imaginación y la vena artística del chef, aparece con la Nouvelle Cuisine en Francia.

Se caracteriza por la aparición de elementos decorativos y el cuidado de los detalles y aunque tengamos libertad, esta forma de emplatar se subdivide en dos categorías:

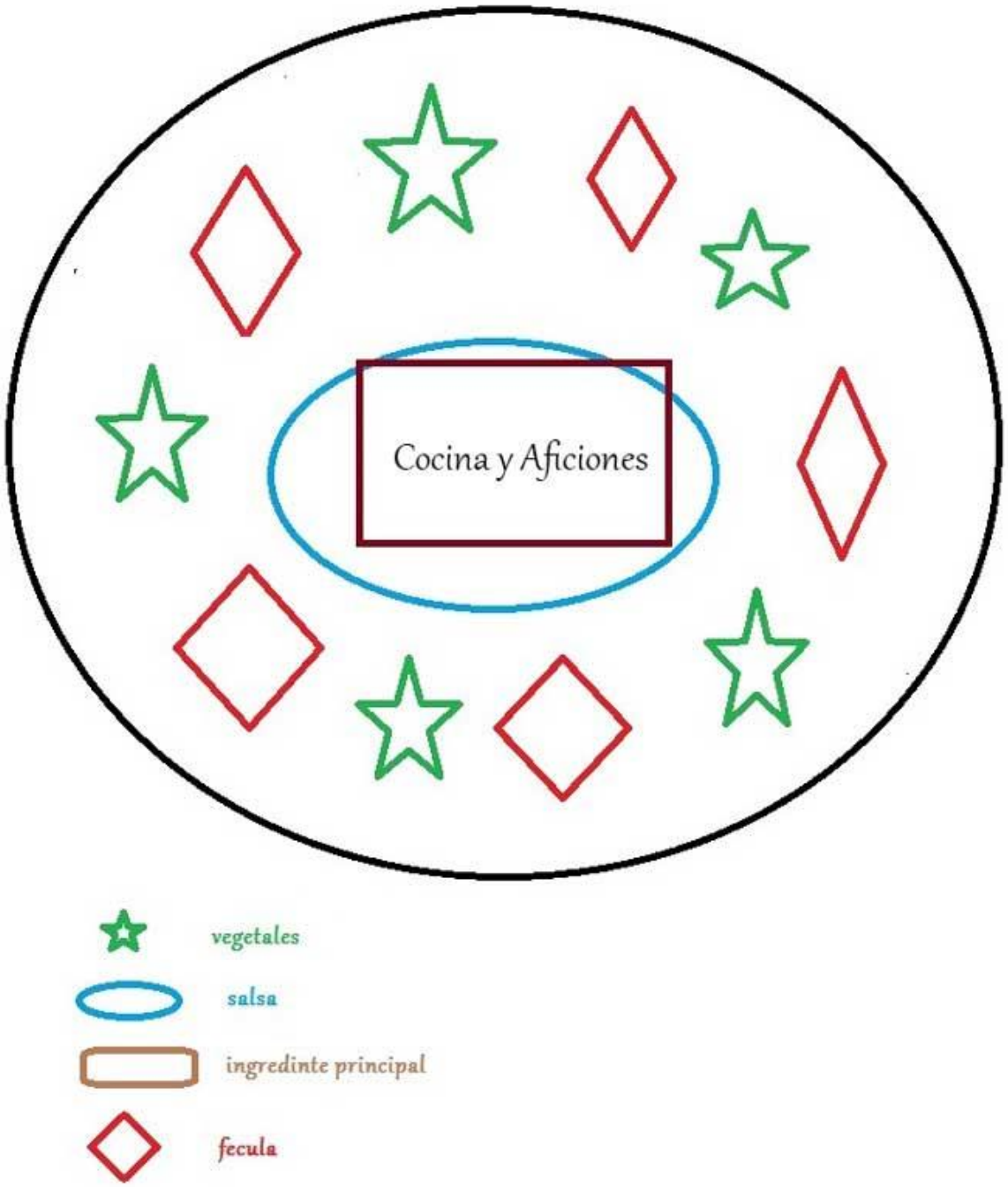
– Emplatado estructurado o centrado:





Todos los elementos se unen formando un conjunto y vamos a jugar con la altura y el volumen, en la base la guarnición, encima la proteína o el ingrediente principal, rodeando a la torre, la salsa y la decoración por encima de los alimentos.

Emplatado disperso:



Ni números ni alturas, los ingredientes se integran por todo el plato, lo habitual es que el más importante o principal vaya en el centro y el resto a su alrededor. Se busca la armonía horizontal, todos los elementos lucen por sí mismos y se aprecian texturas y técnicas Este es el primer paso para aprender a emplatar, nos quedan más capítulos, los elementos y la composición serán los siguientes capítulos.









