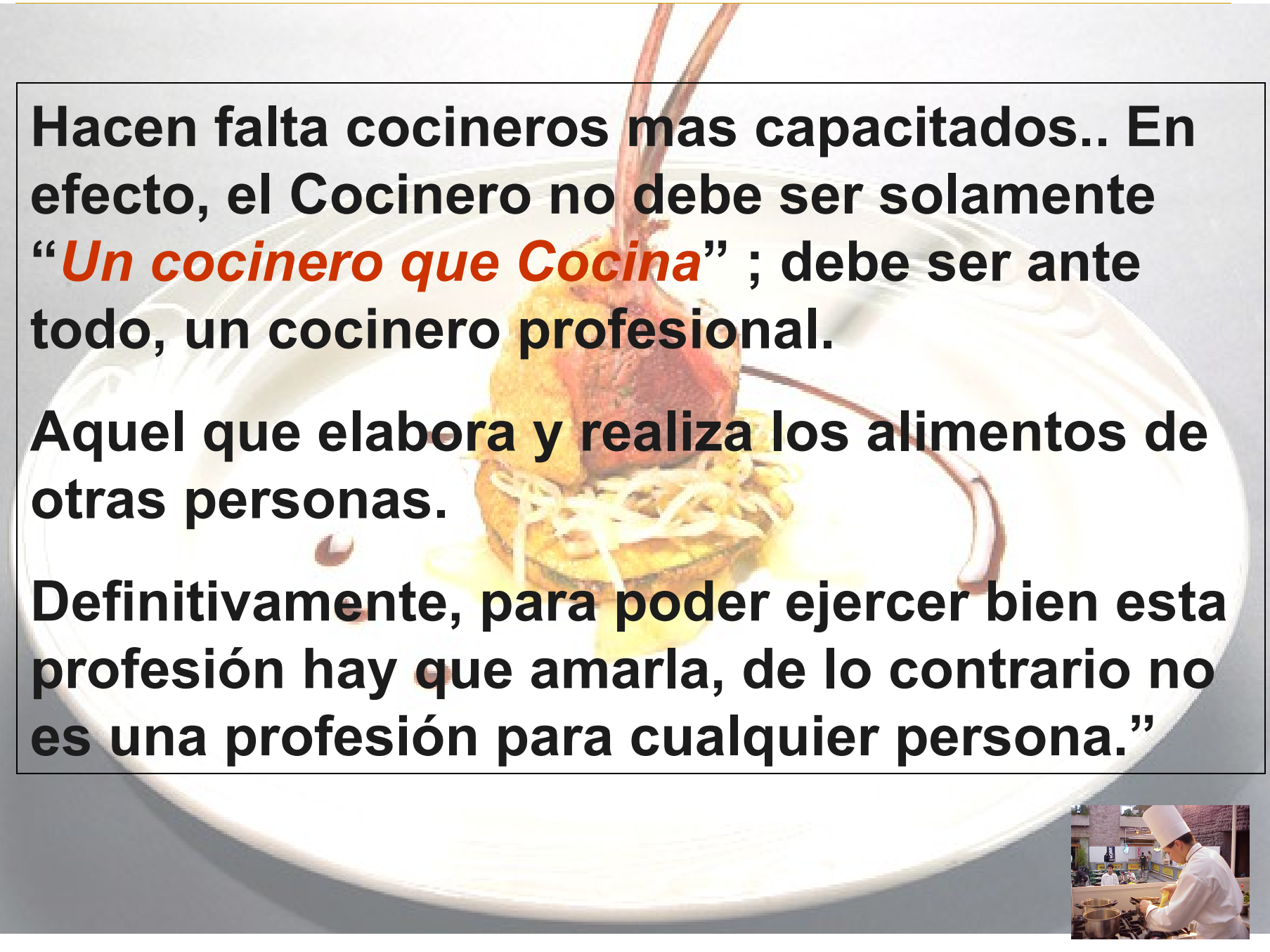




Montajes de platos



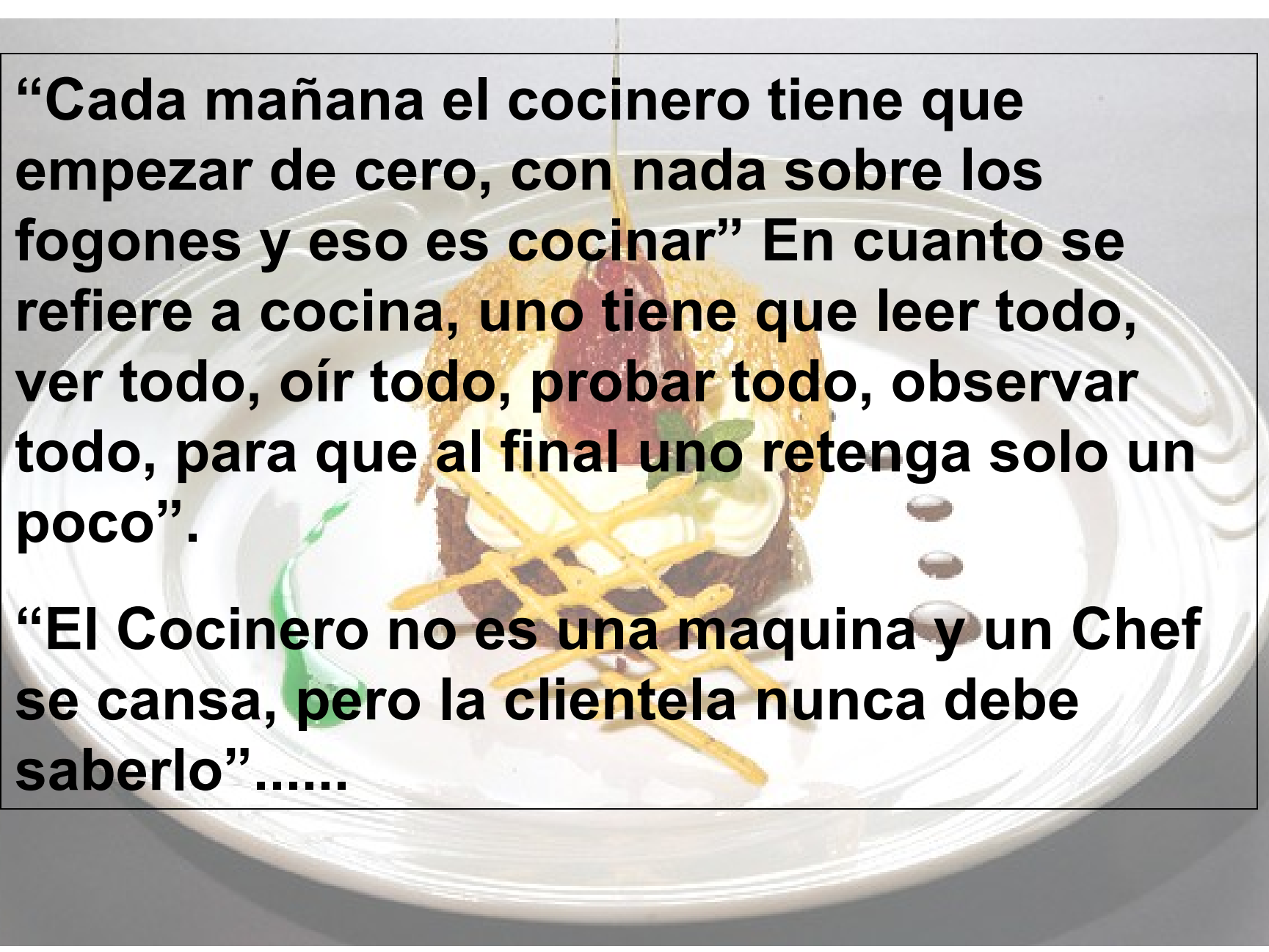


Hacen falta cocineros mas capacitados.. En efecto, el Cocinero no debe ser solamente “**Un cocinero que Cocina**” ; debe ser ante todo, un cocinero profesional.

Aquel que elabora y realiza los alimentos de otras personas.

Definitivamente, para poder ejercer bien esta profesión hay que amarla, de lo contrario no es una profesión para cualquier persona.”



A chef's hat is centered on a white plate. The hat is garnished with a red tomato slice, a green herb leaf, and a yellow sauce drizzle. The plate has a decorative swirl pattern. The background is a light gray.

“Cada mañana el cocinero tiene que empezar de cero, con nada sobre los fogones y eso es cocinar” En cuanto se refiere a cocina, uno tiene que leer todo, ver todo, oír todo, probar todo, observar todo, para que al final uno retenga solo un poco”.

“El Cocinero no es una maquina y un Chef se cansa, pero la clientela nunca debe saberlo”

TIPOS DE MONTAJES

```
graph TD; A[TIPOS DE MONTAJES] --> B[MONTAJE TRADICIONAL]; A --> C[MONTAJE NO TRADICIONAL]; C --> D[ESTRUCTURADO]; C --> E[DISPERSO];
```

**MONTAJE
TRADICIONAL**

**MONTAJE
NO TRADICIONAL**

ESTRUCTURADO

DISPERSO

Platos de Montaje Tradicional

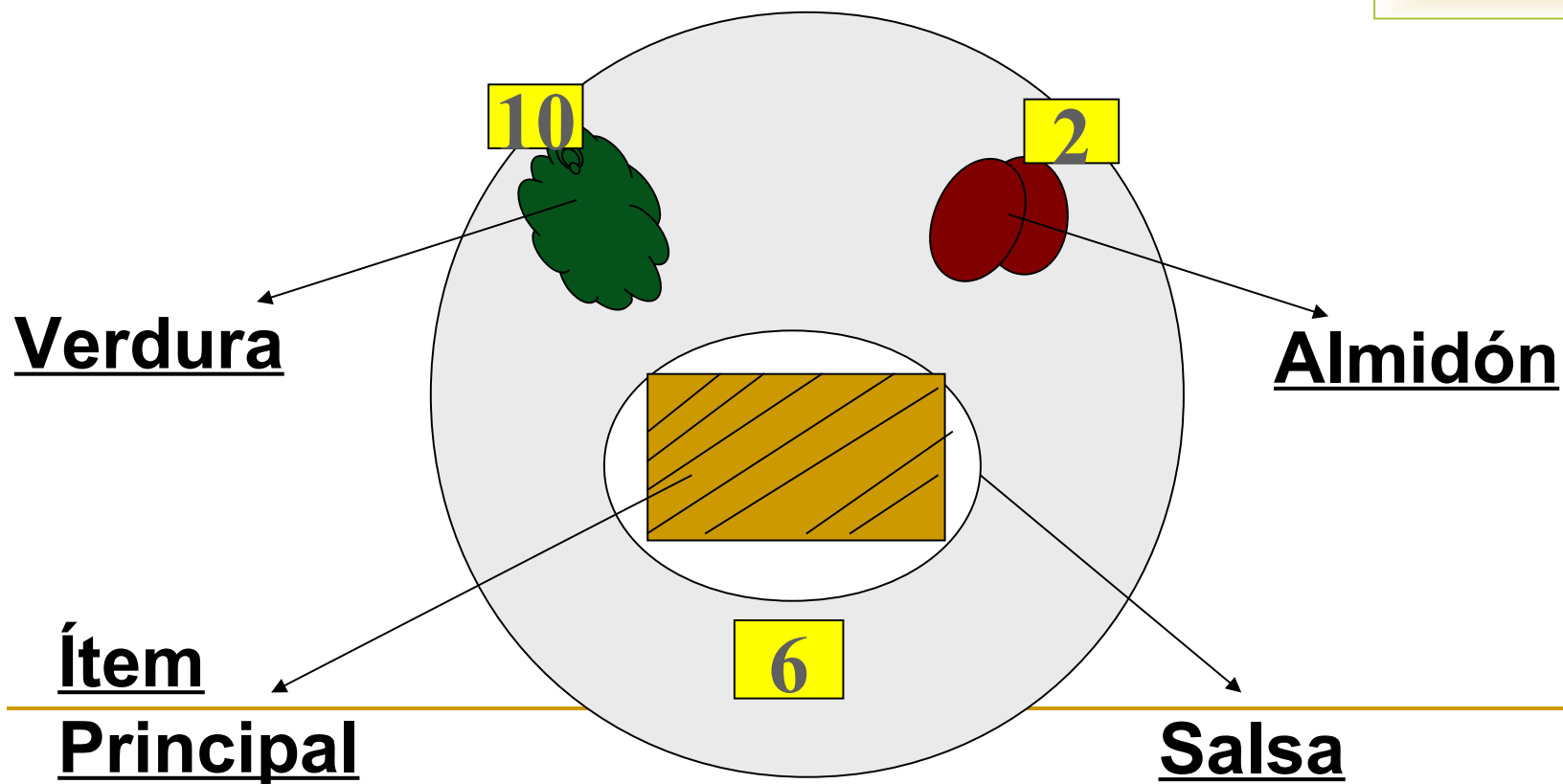
- No existe el uso de alturas en estos platos.
 - Lo que importaba era la cantidad y el sabor.
 - Los montajes son irregulares.
 - Solo resaltan los ingredientes principales;
proteína, almidón, verduras y salsa
-



MONTAJE TRADICIONAL

Se asemeja
a un Reloj

Fácil de montar





Platos de Montaje No Tradicional

- Aparece en Francia la Nouvelle Cuisine
 - Nace en Chile la década de los ochenta.
 - Se cuidan más los detalles en la presentación del plato.
 - Se achican las porciones y se juega más con las salsas y aparecen elementos decorativos.
-



MONTAJE NO TRADICIONAL

ESTRUCUTRADO

Todo en el centro del plato.

Verdura

Ítem Principal

Almidón

Salsa





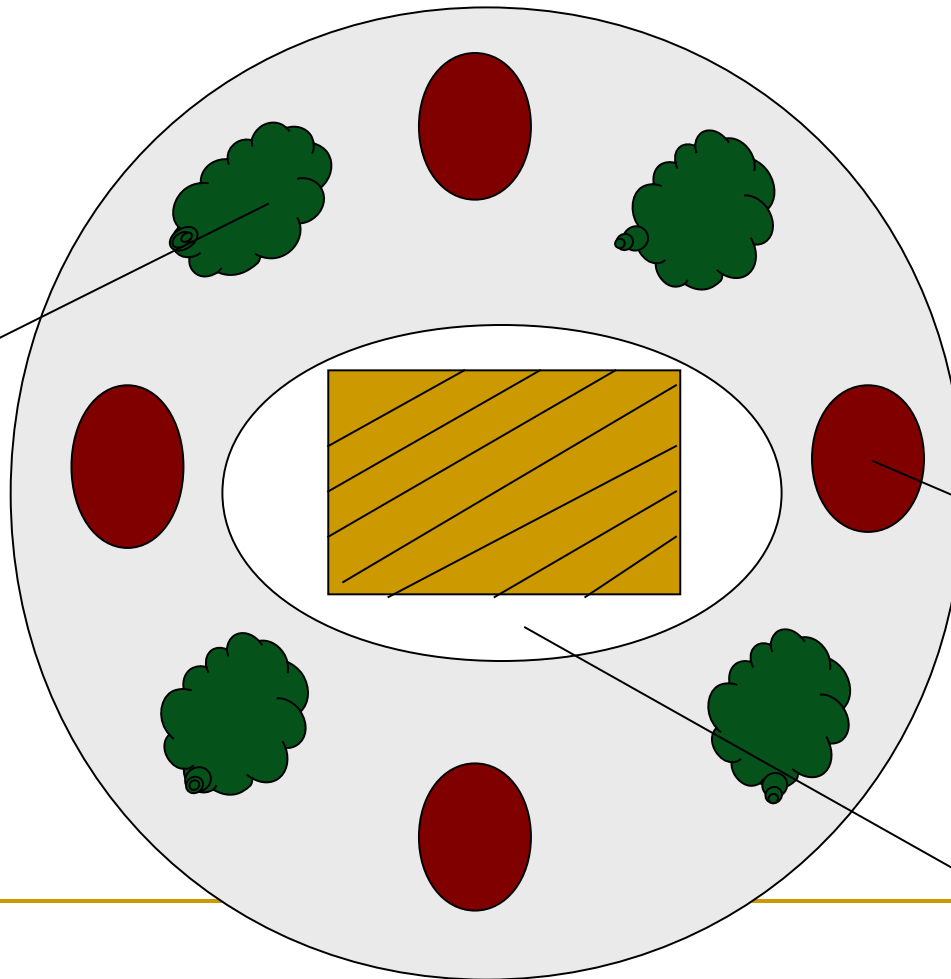
MONTAJE NO TRADICIONAL

DISPERSO

Todo los elementos
disperso en el
plato.

Verdura

Ítem
Principal



Almidón

Salsa



**Normas de
presentación
E.U.P.F.**

```
graph TD; A[Normas de presentación E.U.P.F.] --- B[Equilibrio Espacial]; A --- C[Unidad]; A --- D[Punto Focal]; A --- E[Flujo];
```

**Equilibrio
Espacial**

Unidad

**Punto
Focal**

Flujo

1.- EQUILIBRIO

- ¿Es equilibrada la presentación ?
- ¿ Hay sencillez o complejidad?
Lo sencillo es tan importante como lo complejo.
No confundir con falta de elaboración o creatividad.
- ¿Existe equilibrio de colores y texturas ?
- ¿ Las técnicas de cocción son variadas y de combinación lógica?

COMPOSICIÓN DE UN PLATO

Esta sección considera la compatibilidad y relación de los alimentos en términos de:

1. **SABOR**
 2. **TEXTURA**
 3. **COLOR**
 4. **BALANCE NUTRICIONAL**
 5. **MONTAJE**
-

1. SABOR

El sabor se debe planificar para que resulte un complemento, es decir, sea parte del plato.

Ejemplos:

SABOR

```
graph TD; SABOR[SABOR] --> Salsas[Salsas de alto Contenido graso con Pescado magro.]; SABOR --> SalsaLiviana[Salsa liviana con Pescado graso]; Salsas --> Picante[Picante con refrescante]; Salsas --> Ahumado[Ahumado (salado) Con dulce]; Picante --> DulceAcido[Dulce con ácido]; Picante --> DulcePicante[Dulce con picante]; Ahumado --> DulceAcido; Ahumado --> DulcePicante;
```

**Salsas de alto
Contenido
graso con
Pescado magro.**

**Salsa liviana con
Pescado graso**

**Picante con
refrescante**

**Ahumado
(salado)
Con dulce**

**Dulce con
ácido**

**Dulce con
picante**

2. TEXTURA

Este aspecto se relaciona mucho con el sabor para lograr una percepción sensorial agradable.

Una presentación debe tener una variedad de texturas tanto físicas como visuales.

TEXTURA

```
graph TD; TEXTURA[TEXTURA] --> TEXTURA_FISICA[TEXTURA FISICA]; TEXTURA --> TEXTURA_VISUAL[TEXTURA VISUAL]; TEXTURA_FISICA --> Suave_Aspero[Suave - Áspero]; TEXTURA_FISICA --> Solido_Blando[Solidó - Blando]; TEXTURA_VISUAL --> Suave_purés[Suave (mousse-purés)]; TEXTURA_VISUAL --> Firme_carnes[Firme (carnes)]; TEXTURA_VISUAL --> Mixtas_hierbas[Mixtas (hierbas / Verduras)];
```

TEXTURA FISICA

Suave - Áspero
Solidó - Blando

TEXTURA VISUAL

Suave (mousse-purés)
Firme (carnes)
Mixtas (hierbas / Verduras)

3. COLOR

A través del color de los alimentos percibimos la sensación de frescura de los alimentos, su humedad y su correcto punto de cocción.

COLOR

```
graph TD; A[COLOR] --> B[VARIEDAD COLORES]; A --> C[Color adecuado a método de cocción empleado.]; B --> D[- Variedad sin exagerar]; B --> E[- Tonos pasteles son agradables a la vista.]; C --> F[Alimentos al vapor mantener su color original. El pescado blanco que sea blanco.];
```

VARIEDAD COLORES

- Variedad sin exagerar
- Tonos pasteles son agradables a la vista.

Color adecuado a método de cocción empleado.

Alimentos al vapor mantener su color original.
El pescado blanco que sea blanco.

4. BALANCE NUTRICIONAL

La presentación de los elementos debe cumplir con las normas y filosofías nutricionales contemporáneas.

BALANCE NUTRICIONAL

```
graph TD; A[BALANCE NUTRICIONAL] --> B[Menos Proteína]; A --> C[Porción Mas pequeña]; B --> D[Menos grasa (menos pescados grasos)]; B --> E[Menos carbohidratos]; C --> E; D --> F[Menos vegetal (con bastante Fibra si es)];
```

**Menos
Proteína**

**Porción Mas
pequeña**

**Menos grasa
(menos pescados
grasos)**

**Menos
carbohidratos**

**Menos vegetal
(con bastante
Fibra si es)**

5. MONTAJE

La decoración debe servir para resaltar y no para opacar la presentación ni para distraer.

MONTAJE

```
graph TD; A[MONTAJE] --> B[Describir uso de fuentes de servir como:]; B --> C[Normas sanitarias]; B --> D[Armonizar con la comida]; B --> E[Funcionales];
```

**Describir uso de
fuentes de servir
como:**

**Normas
sanitarias**

**Armonizar con la
comida**

Funcionales

2.- UNIDAD

Componentes repartidos.

El plato está lleno, pero la presentación no tiene unidad.



Componentes muestran idea de conjunto de alimentos que combinan bien.



3.- PUNTO FOCAL

El plato o fuente debe tener un punto focal (punto o área que atrae el ojo). La existencia de este punto focal depende de la forma en que se disponen y relacionan los diferentes componentes



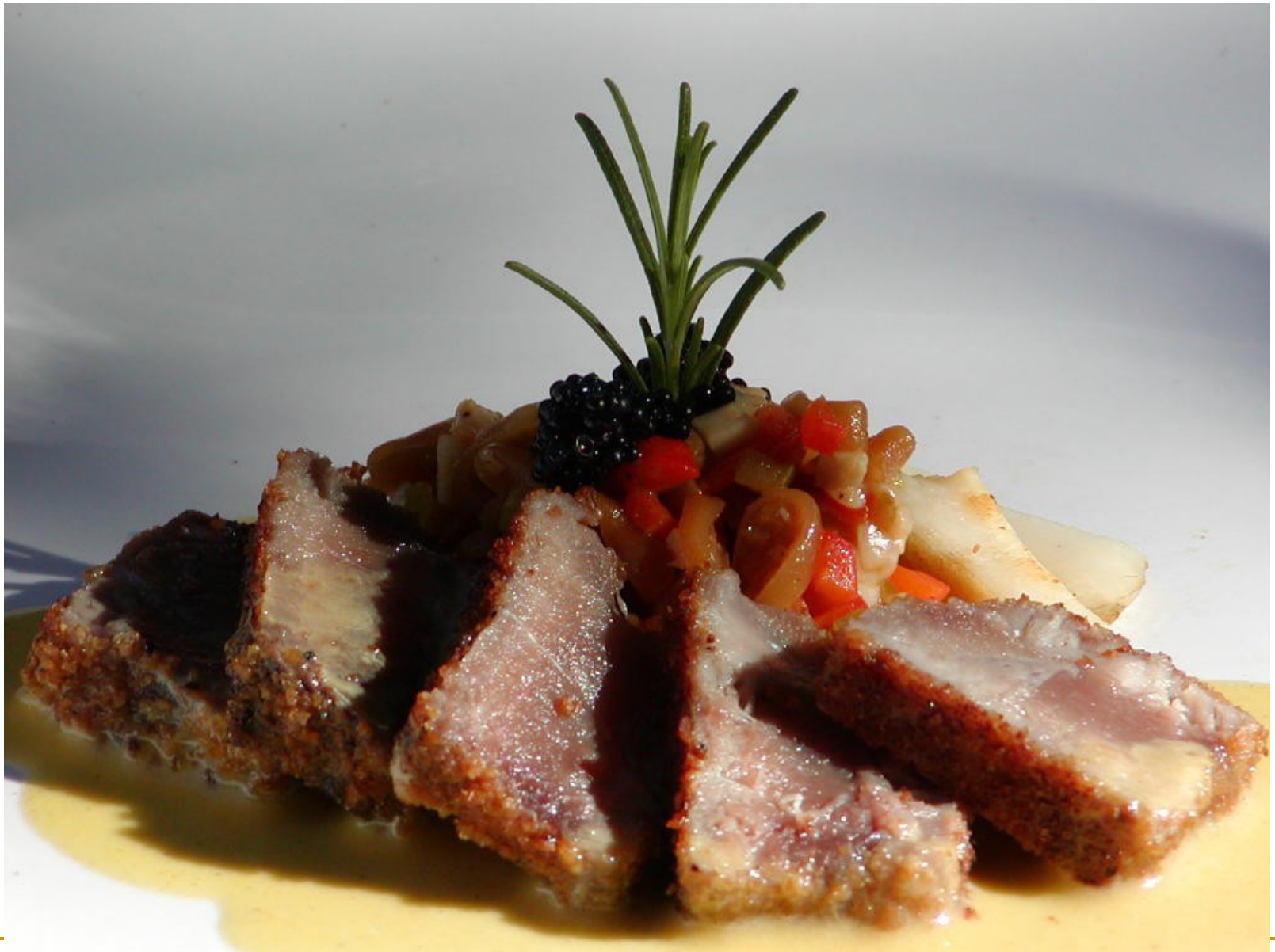
Ejemplo



4.- FLUJO

Si los factores mencionados anteriormente están bien tratados, es posible desarrollar un sentido de movimiento o flujo de la presentación.

Si la presentación no es unificada, no existe flujo que la vista pueda enfocar y seguir el movimiento. La presentación requiere un punto focal del cual emane el flujo.



***Ejemplos de Montajes
en bandeja, loza, etc.***













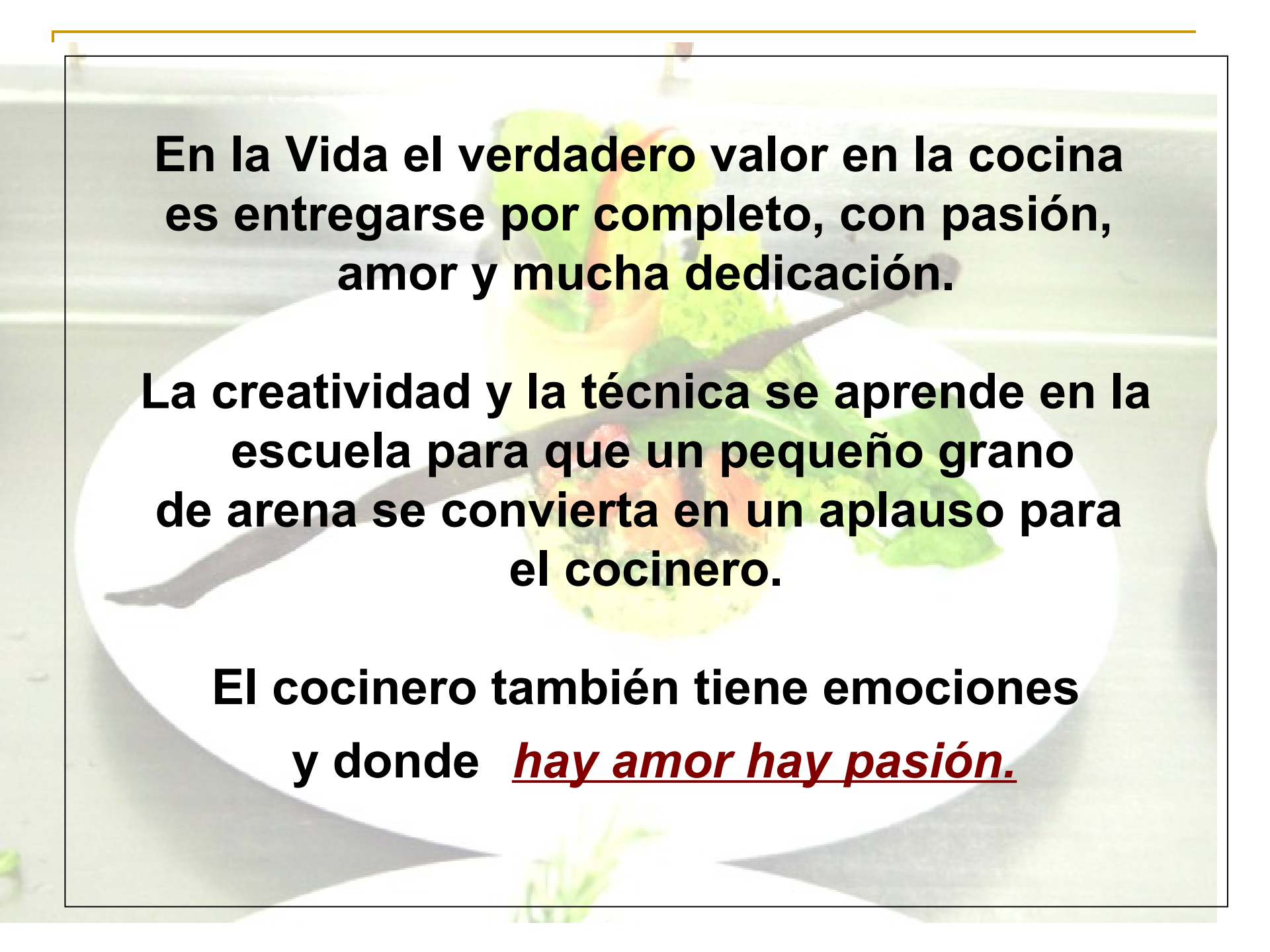












**En la Vida el verdadero valor en la cocina
es entregarse por completo, con pasión,
amor y mucha dedicación.**

**La creatividad y la técnica se aprende en la
escuela para que un pequeño grano
de arena se convierta en un aplauso para
el cocinero.**

**El cocinero también tiene emociones
y donde hay amor hay pasión.**

Actividad N° 1

Dibuja y nombra los tipos de Montajes de Platos que existen.

Actividad N° 2

De los siguientes Platos señala que tipos de montajes son:





Actividad N° 3

De las normas de presentación de platos señala que significa este concepto **E.U.P.F.**

