****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N° 10  
TEMA: “AYUDAS DE COCINA”**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Curso 3°\_\_ Fecha: \_\_\_/\_\_/2020**

**Objetivos: Conocer y distinguirlos distintos tipos de ayudas de cocina**

INSTRUCCIONES LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de BAJA COMPLEJIDAD.

EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS AL CORREO [cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl](mailto:cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl)

**AYUDAS DE COCINA**

Son preparaciones auxiliares que como su nombre lo indica, ayuda nos sirven de complemento al proceso o técnica culinaria principal simplificando la terminología y las operaciones gastronómicas. Entre estas ayudas de cocina podemos destacar:

**Estructuradores de aromas**

Reciben este nombre porque se utilizan para realzar el perfume y aroma característico de una preparación determinada.

**Bouquet garnie**: Ramillete de hierbas aromáticas envueltas en ramas de apio, hojas de puerro o cebolla. Una vez utilizado, se retira de la preparación.

**Sachet d`aromates**: conjunto de hierbas aromáticas que se envuelven en una gasa o simplemente se atan con una pitilla con la finalidad de poder retirarlas, cumplen la función de aromatizar

**Cebolla piqué**: es la traducción realizada al término francés **Oignon piqué**  y cuya traducción literal sería ‘cebolla pinchada’, ya que es una preparación para aromatizar ciertas elaboraciones culinarias y para ello se utiliza el clavo de olor.

**Cebolla Brulè:** esuna cebolla pelada, cortada por la mitad y ponerla en la plancha o sartén con el corte hacia abajo, no es necesario engrasar con mantequilla o aceite, aunque muchas veces se hace. Lo que se pretende que con el calor moderado los azúcares de la cebolla se caramelicen



Finas hierbas

Bouquet garni



Especias

Sachet d’ aromates

****

Cebolla brule

Cebolla pique

**ESPESANTES**

Son cualquier mezcla o ingrediente que se use para ligar diferentes preparaciones. Existen dos tipos de agentes elaborados y naturales:

1. Compuestos o elaborados: son aquellas en la que el ingrediente espesante o aglutinante debe elaborarse junto a otro elemento para poder integrarse en la preparación. Así, conseguimos una perfecta integración del espesante evitando la formación de grumos.

a**. Roux:** Mezcla de harina y mantequilla elaborado en caliente tenemos el Blanco, Pálido o rubio, Dorado

b. **Beurre manié**: Mezcla de harina y mantequilla elaborado en frío.

c. **Arrozroot**:(Arrurruz) Almidón de la raíz de una planta tropical. Espesante muy fino cuya particularidad es que no gelifica en la superficie como los otros almidones.

d. **Harina**: Fécula de trigo que otorga una ligazón de color opaca, y se utiliza en estado seco (Ligazón seca)

e. **Maicena:** Almidón de maíz en polvo que genera una ligazón translúcida y brillante, y se debe utilizar diluida (ligazón líquida).

f. **Chuño:** almidón de papa que produce una ligazón translúcida y brillante que se debe utilizar diluida (ligazón líquida)

2. **Simples o Naturales:** Son agentes que se utilizan directamente en las preparaciones tal como vienen.

a. **Mantequilla:** se utiliza en la parte final de las preparaciones, pero ésta no debe hervir para evitar que se separe la parte láctea de la parte grasa de la mantequilla.

b. **Yemas de huevo:** se utilizan como ligante en cremas o salsas y su cocción no debe sobrepasar los 85°C

c. **Sangre:** Agente que se utiliza para ligar salsas o guisos pero la temperatura de cocción no debe

sobre pasar los 85aC. Generalmente se utiliza sangre de cerdo, gallo o piezas de caza.

d. **Crema fresca:** Agente que se utiliza para ligar salsas o cremas por reducción. La evaporación de la parte líquida de la crema produce la ligazón deseada.

e. **Liaison:** mezcla de cremas y yemas de huevo que se agregan a una preparación con la finalidad de ligar o refinar.



**ESTRUCTURADORES DE SABOR**

Mezcla de ingredientes que cumplen la función de realzar el sabor u otorgar carácter especial a algunas preparaciones

Mirepoix: Conjunto de verduras cortadas en forma regular que se utilizan para aportar sabor a diversos tipos de preparaciones. Se componen de cebolla, zanahoria, apio y puerro se puede potenciar a la vez con tallos de perejil, ajo, etc.

Existen dos tipos de mirepoix:

Mirepoix blanco: sin pigmentación alguna (sin zanahoria)

Mirepoix graso (también llamado matignon): se le adiciona un componente graso (tocino)



**FONDOS**

Caldo sustancioso producto de la cocción lenta y prolongada de huesos, carcasas o espinas, más mirepoix y un bouquet garnie. Se utilizan como base para salsas, sopas, cremas y consomés.

Los fondos se clasifican en:

1. **Fondo Claro:** Caldo concentrado transparente resultante de la cocción de carcazas, huesos o espinas más un mirepoix blanco y bouquet garnie.

2. **Fondo Oscuro:** Caldo concentrado de pigmentación más intensa y oscura gracias a la adición de concentrado de tomate y vino tinto más el dorado inicial de los huesos de vacuno y mirepoix.



**REFINADORES**

Son productos que se adicionan al final de una preparación con el fin de suavizar su textura, existen dos tipos:

**Liaison**: Mezcla de crema y yema que se agrega a las preparaciones como sopas, cremas y salsas con el fin de

Suavizar su textura; hay que evitar que hierva para que no se produzca la coagulación de la yema de huevo. Por cada 100 cc de crema 1 yema de huevo.

**Crema:** agente refinador que se debe agregar a las preparaciones tales como salsas y cremas. Se debe evitar la reducción en exceso del producto para evitar que espese.



**RESUMEN DE LAS AYUDAS DE COCINA**

****