

qué categorías explican el estilo de un chef con relación a su oferta de cocina



PRODUCTOS NO ELABORADOS

Aquellos que no han sido sometidos a ninguna técnica de elaboración para su posterior comercialización.



PRODUCTOS ELABORADOS

Aquellos que han sido sometidos a una o varias técnicas de preelaboración o elaboración para su posterior comercialización/utilización.

HERRAMIENTAS CULINARIAS DE PREELABORACIÓN

Se usan como recurso para aplicar técnicas culinarias a un producto con el fin de acondicionarlo o ponerlo a punto.



TÉCNICAS CULINARIAS DE PREELABORACIÓN

Sirven para poner a punto / acondicionar un producto.

HERRAMIENTAS CULINARIAS DE ELABORACIÓN

Se usan como recurso para aplicar técnicas culinarias a un producto con el fin de elaborarlo.



TÉCNICAS CULINARIAS DE ELABORACIÓN

Sirven para elaborar un producto, entendiéndose por elaboración el proceso de preparar o transformar unos ingredientes mediante unas técnicas culinarias adecuadas (EI / EQSD).

HERRAMIENTAS CULINARIAS DE CONSERVACIÓN

Se usan como recurso para aplicar técnicas culinarias a un producto con el fin de conservarlo (EI / EQSD).



TÉCNICAS CULINARIAS DE CONSERVACIÓN

Sirven para conservar un producto, EI o EQSD.

RESULTADO



ELABORACIONES INTERMEDIAS

Resultado de la aplicación de una o varias técnicas de cocina a una materia prima u otra elaboración antes de que sea degustada.



ELABORACIONES QUE SE DEGUSTAN

COMIDA

EQSD en estado sólido o líquido que se puede comer o beber.

MUNDO SALADO

Elaboraciones que se sirven al principio de la comida.
* Hay excepciones

MUNDO DULCE

Elaboraciones que se sirven al final de la comida.
* Hay excepciones

BEBIDA

EQSD líquidas que durante la degustación se usan para calmar la sed o acompañar la comida.

HERRAMIENTAS PARA LA COMPOSICIÓN DE LAS EQSD

Se usan para la composición de las EQSD.



TÉCNICAS PARA LA COMPOSICIÓN DE LAS EQSD

Sirven para aplicar a las elaboraciones intermedias las diferentes herramientas que componen las EQSD.

HERRAMIENTAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS EQSD

Se usan para la presentación de las EQSD.



TÉCNICAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS EQSD

Sirven para presentar las EQSD (su punto de partida es la composición de las EQSD).



ESTRUCTURA DE LA OFERTA DE COCINA: COMIDA-BEBIDA

Manera de estructurar las EQSD: cómo, cuándo, cuánto... servimos.

HERRAMIENTAS DE TRASLADO Y SERVICIO

Se usan para trasladar y/o servir las EQSD.



TÉCNICAS DE TRASLADO Y SERVICIO

Sirven para trasladar y/o servir las EQSD.

HERRAMIENTAS DE DEGUSTACIÓN

Se usan para que el cliente deguste las EQSD.



TÉCNICAS DE DEGUSTACIÓN

Sirven para degustar las EQSD.

DEGUSTACIÓN

El comensal también elabora las EQSD que recibe: las combina, las modifica, las crea...