

Utensilios y equipo de cocina



DESCUBRE...

- cómo utilizar los utensilios básicos de cocina.
- para qué sirven los implementos pequeños de cocina.
- qué tipos de enseres domésticos se emplean en la cocina.

Mónica decidió hornear un bizcocho para el cumpleaños de su madre, para lo cual compró una mezcla de bizcocho y una cubierta dulce de vainilla. Como ella nunca había horneado un bizcocho le pidió ayuda a su amiga Clara. Para facilitar el trabajo, Clara le dijo que traería algunos utensilios e implementos de cocina. ¿Qué crees que trajo Clara? ¿Sabes qué utensilios, implementos y aparatos básicos de cocina emplear para facilitar tus labores en la cocina?



PALABRAS PARA APRENDER

utensilios

enseres domésticos
pequeños

enseres domésticos
grandes

horno de microondas

¿Cuál utensilio emplear?

Pon a prueba tus conocimientos de cocina y menciona el utensilio indicado para cada una de las siguientes labores:

- Dar vuelta a las hamburguesas en la parrilla
- Mezclar los ingredientes secos para un bizcocho
- Desmenuzar el queso para poner sobre una pizza
- Drenar el agua de la pasta cocida



Muchas personas utilizan el procesador de alimentos para ahorrar tiempo picando alimentos como los vegetales. ¿Qué enseres domésticos pequeños has utilizado?

Equipo pequeño

No todos los utensilios e implementos de cocina son esenciales. Por ejemplo, no es necesario que dispongas de una peladora de vegetales para pelar una zanahoria. Puedes hacer ese trabajo con un cuchillo pequeño. Sin embargo, la preparación de los alimentos puede ser mucho más fácil si dispones de los utensilios e implementos básicos de cocina.

Existe una gran variedad de **utensilios** o *herramientas de cocina* y de implementos de cocina. Los utensilios más comúnmente empleados son aquellos que sirven para cocinar, mezclar, rebanar y cortar. Los implementos de cocina más indicados en cada caso dependen del tipo de alimento y de dónde deba cocinarse. Por ejemplo, puedes emplear una cubeta metálica para hornear galletas en un horno convencional; pero no la debes emplear en un horno de microondas. En la **figura 12.2** de las páginas 339 a 341 se describen los utensilios e implementos de cocina básicos más comunes.

Enseres domésticos pequeños

Cuando Mónica hizo el bizcocho utilizó una batidora para batir la mezcla. Una batidora es un **ensер doméstico pequeño**, o *equipo de cocina pequeño accionado por energía eléctrica*. Entre los enseres domésticos pequeños más comunes en la cocina, están tostadoras, procesadores de alimentos y mezcladoras o licuadoras.

Enseres domésticos grandes

Mónica tuvo que utilizar un enser doméstico para hornear su bizcocho. Los **enseres domésticos grandes** son *aparatos de cocina grandes* como la estufa, el horno, el refrigerador, el lavaplatos y el horno de microondas. Un **horno de microondas** es un *ensер doméstico que cocina mediante la vibración de las moléculas de los alimentos*. Toda cocina debe contar con algunos enseres domésticos como la estufa y el refrigerador. Otros no son esenciales como el horno de microondas o el lavaplatos, aunque facilitan las labores en la cocina.

El costo de los enseres domésticos varía y depende de las características que tengan. Cada familia debe decidir cuáles características son más útiles. Por ejemplo:

- Las estufas usualmente traen un horno convencional; algunas estufas también traen horno de microondas mientras que otras, incluyen horno de convección.

Figura 12.2

Utensilios e implementos de cocina

¿Cuáles utensilios e implementos de cocina crees que son esenciales?



UTENSILIOS PARA COCINAR

ESCURRIDOR

Se emplea para escurrir líquidos de los alimentos cocidos o para enjuagar frutas y vegetales.

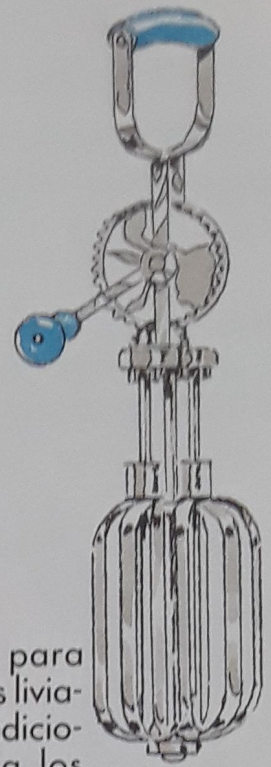


PINZAS

Se emplean para levantar y voltear comidas calientes.

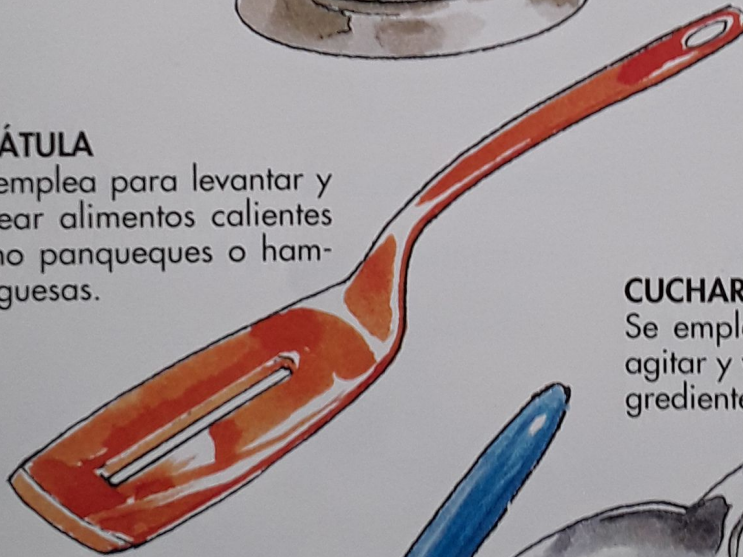
BATIDOR

Se emplea para batir mezclas livianas o para adicionarle aire a los huevos.



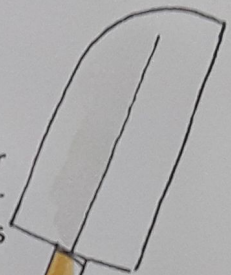
ESPÁTULA

Se emplea para levantar y voltear alimentos calientes como panqueques o hamburguesas.



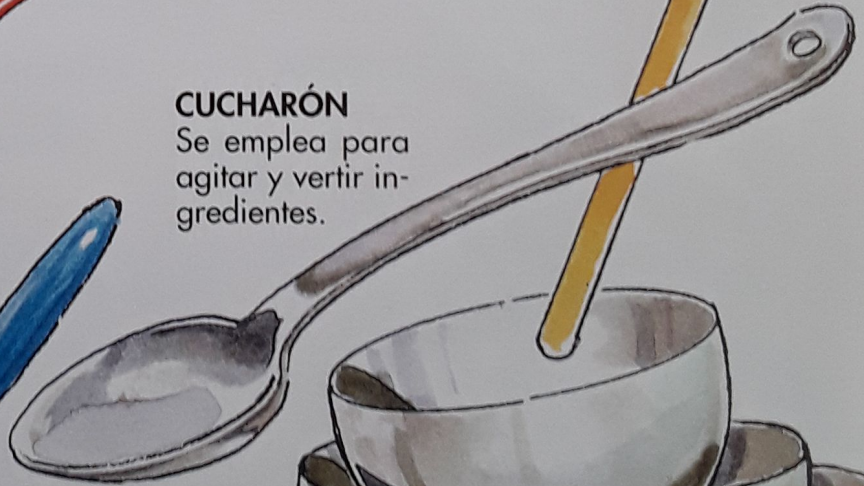
PALETA DE GOMA

Se emplea para quitar completamente los alimentos de los costados de los recipientes.



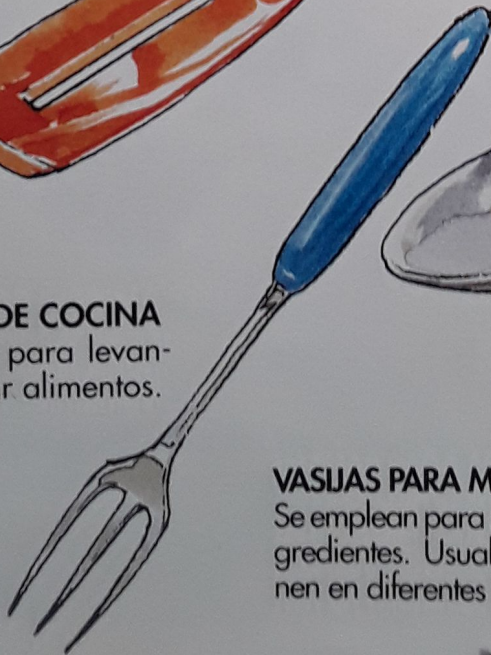
CUCHARÓN

Se emplea para agitar y verter ingredientes.



TENEDOR DE COCINA

Se emplea para levantar y voltear alimentos.



VASIJAS PARA MEZCLAR

Se emplean para mezclar ingredientes. Usualmente vienen en diferentes tamaños.



UTENSILIOS PARA MEZCLAR

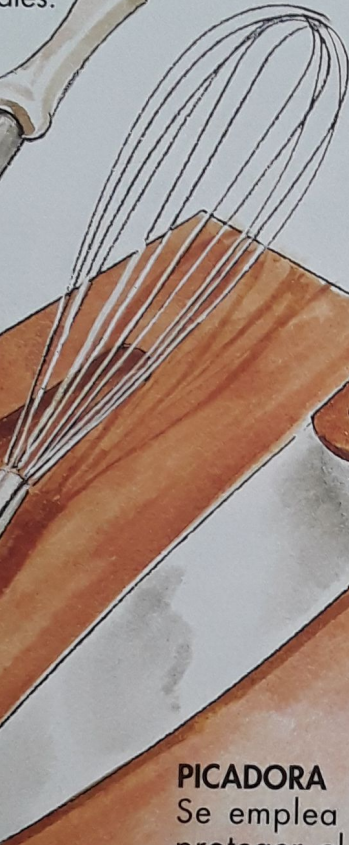
PELADOR

Se emplea para pelar frutas y vegetales.



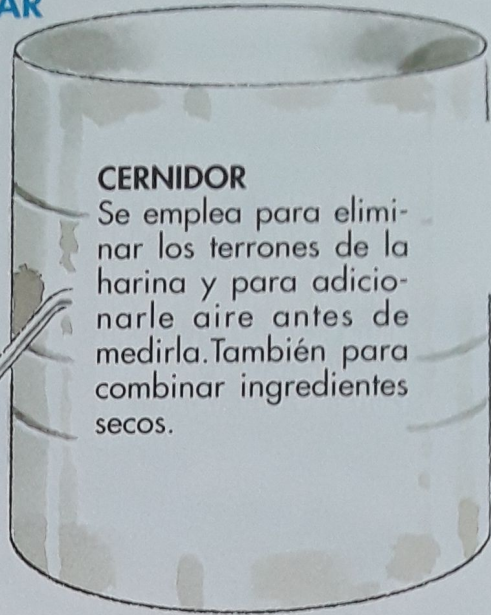
BATIDOR DE VARILLAS

Se emplea para batir y homogenizar mezclas. Es especialmente bueno para batir mezclas con clara de huevo y para revolver salsas.



CERNIDOR

Se emplea para eliminar los terrones de la harina y para adicionarle aire antes de medirla. También para combinar ingredientes secos.



CUCHILLO DE COCINERO

Se emplea para cortar, hacer picadillo, tajar y cortar en cubitos.



UTENSILIOS PARA PELAR Y CORTAR

PICADORA

Se emplea para proteger el tope cuando se hacen cortes.

CUCHILLO PEQUEÑO PARA PELAR

Cuchillo pequeño que se emplea para pelar y cortar frutas y vegetales.



RALLADOR

Se emplea para rallar, desmenuzar o para rebanar vegetales y quesos.



CUCHILLO PARA TAJAR

Se emplea para rebanar carnes y aves.



IMPLEMENTOS DE COCINA

MOLDE GALLETAS

Se emplea para hornear galletas o pizza.

MOLDE PARA PANECILLOS

Se emplea para hornear panecillos, tortitas en forma de copa y rosquillas.

PLANCHA ACANALADA PARA ASAR

Se emplea para asar carnes y aves.

MOLDE PARA TORTAS

Se emplea para hornear tortas y bases para rellenar.

MOLDE PARA PASTELES

Se emplea para hornear pasteles de fruta y de carne.



MOLDES PARA BIZCOCHOS

Se emplean para hornear bizcochos y galletas en barra; disponibles en forma cuadrada, redonda, rectangular y tubular.



CALDERO DOBLE

Se emplea con los alimentos que se queman fácilmente como la leche y las salsas.

CACEROLAS

Vasijas resistentes al horno que vienen en distintos tamaños.

SARTENES PARA SALSAS

Se emplean para cocinar sobre la estufa; traen un mango largo y una tapa. Disponibles en distintos tamaños.



Los electrodomésticos grandes vienen en una gama de tamaños, colores y marcas y pueden tener muchas características diferentes. ¿Qué características te gustaría en un refrigerador nuevo?

- Un horno de convección utiliza un ventilador de alta velocidad para hacer circular aire caliente a través del mismo, lo cual acelera el proceso de cocción. Los hornos convencionales pueden ser autolimpiantes o de limpieza continua. Otra característica opcional de este, es un control temporizador automático que permita encender y apagar el horno.
- Los hornos de microondas son rápidos, convenientes y fáciles de utilizar. Se consiguen en varios tamaños y de distintos requerimientos de potencia. Aprenderás más acerca de los hornos de microondas en la lección 4 de este capítulo.
- Hay refrigeradores que tienen el congelador en la parte superior, en la parte inferior o a un lado. Algunos cuentan con descongelación automática y con espacio adicional en el congelador; con un dispositivo para hacer hielo o con un dispensador de cubos de hielo y agua.

Cocina con comodidad

Puedes cocinar casi todo lo que quieras si cuentas con los utensilios, implementos y aparatos básicos de cocina y si, además, sabes cómo utilizarlos. Cuando empleas las herramientas correctas para el trabajo, la preparación de los alimentos se hace más fácil, agradable y segura.

LECCIÓN TRES *Repaso*

Utiliza oraciones completas para contestar las siguientes preguntas:

Repaso de términos y de hechos

1. **Recuerda** ¿Para qué se utiliza un escurridor?
2. **Enumera** Identifica cinco utensilios de cocina que emplearías para mezclar ingredientes.
3. **Identifica** Menciona un implemento de cocina que emplearías encima de la estufa y uno que emplearías en el horno.
4. **Vocabulario** Define la expresión *horno de microondas*. ¿Cuáles son las ventajas de emplear un horno de microondas?

Pensamiento crítico

5. **Analiza** Si sólo pudieras tener cuatro implementos de cocina ¿cuáles preferirías? Explica tu respuesta.

6. **Describe** ¿De qué manera se facilitan tus labores en la cocina mediante el empleo de aparatos eléctricos pequeños?

7. **Aplica** Imagina que vas a comprar un refrigerador. ¿Cuáles características son las más importantes para ti? ¿Cuáles son las menos importantes?

Aplicación de conceptos

8. **Supón** que te hace falta uno de los utensilios que necesitas. Describe cómo harías para preparar los alimentos sin ese utensilio. Explica de qué manera el utensilio habría facilitado tu trabajo.