

Tipos de Platos

El plato es uno de los imprescindibles en el juego de vajilla, ese conjunto de herramientas que servirán para vestir una mesa, según el concepto que tenga el chef. Se convierte entonces en el complemento de la comida, por lo que es importante cuidar hasta el más mínimo detalle, especialmente cuando se trata de la presentación de platos.

En la actualidad, el plato no es sólo un recipiente para los alimentos, también es un recurso para mostrar innovación, creatividad, personalidad y fuerza. Es un escenario que, al presentarse, puede causar impacto y sorpresa. No hay que subestimarlos en ningún momento.

Tipos de plato:

Podemos encontrar entonces algunos tipos de platos que están presentes en la mayoría de restaurante:

1. Plato hondo:



Recibe este nombre porque posee una hendidura que lo hace ideal para el almacenaje de variedades de alimentos en su forma líquida o semilíquida. En este caso, aplican las sopas y cremas. Asimismo, en esta categoría también está incluida una versión más pequeña en la que generalmente se sirve caldo o consomé.

2. Plato llano:



A diferencia del anterior, el plato llano no posee una hendidura notable, por lo que su forma es más amplia y resulta ideal para la presentación de carnes y sus acompañamientos. Por otro lado, cualquier adición de un producto semilíquido, este debe ser reducido a tal forma que al ser integrado al plato, no haya riesgo de derrame.

Otra característica a resaltar es que se le considera como uno de los modelos más utilizados en la gastronomía debido a la versatilidad que representa. Lo hace ideal, incluso, para algunos tipos de postres porque permite mayor creatividad al momento de la decoración de platos.

3. Plato de pan:



Su diámetro oscila entre los 14 y 16 centímetros y es usado, principalmente, para soportar el pan que se sirve en la mesa. Además, evita que el alimento entre en contacto con el mantel, de manera que se mantiene el orden y la

higiene en el espacio.



4. Plato de postre:

Posee características similares al plato hondo, solo que su diámetro es mucho menor debido a que, por lo general, el postre se sirve en porciones más pequeñas.

5. Plato de café:

Sus dimensiones son incluso más pequeñas que un plato de postre, así que estas no deben superar los 12 centímetros de diámetro. Se le considera un imprescindible en la mesa, puesto que no solo soporta la taza o vaso, sino que también sirve de apoyo para las cucharillas o implementos usados para



endulzar el café.

En este punto cabe mencionar que para algunos expertos es vital que tanto el plato como la taza deban tener el mismo diseño, o al menos el mismo color.

6. Plato de presentación:



Se usa como base para el plato principal, así que su función es meramente decorativa. Sin embargo, en algunos restaurantes suelen calentarlo para preservar la temperatura de la comida que disfrutará el comensal.

7. Fuente o ensaladera:



Bien, se trata de un tipo de plato el cual se sirve la ensalada, aunque en algunas ocasiones se le coloca en medio de la mesa para servir alimentos para que los comensales compartan. En esta categoría también tienen cabida los platos de pizarra los cuales se han vuelto populares en la gastronomía moderna.

Tipos de vasos y copas

Dentro de la amplísima variedad de formas y diseños que se pueden encontrar, es posible distinguir entre los siguientes tipos de vasos, copas y jarras, teniendo en cuenta que dentro de cada tipo puede, de hecho hay, una enorme diversidad.



Copa Margarita

La copa margarita, obviamente es la que se utiliza para preparar margaritas aunque también se utiliza en otros cócteles, como por ejemplo en el daiquiri y también es conocido muchas veces como la copa Coupette. Posee una forma particular que lo hace ver más atractivo y con más personalidad, es un tipo de copa delicado y sofisticado, muy popular en cócteles que suelen relacionarse o señalarse como tragos femeninos. Generalmente, se decora el borde del mismo con azúcar o glaseados y su capacidad aproximada es de entre unos 205 y unos 350 ml o entre 7 y 12 oz.



Copa de Cóctel o Copa de Martini

La copa Martini, también conocida como copa de cóctel, es una copa similar a la de margarita, es la copa que caracteriza los tragos con Martini, es delicada, con un cuello delgado y es muy sofisticada. En la gran mayoría de los casos, esta copa se utiliza para cócteles que no llevan hielo y que llevan decoración simple, como la decoración y el glaseado del borde, una pequeña fruta o una aceituna, sobre todo en el caso del Martini. Se utiliza preferentemente para servir Martini, Manhattan y cócteles en general. Su capacidad es de entre unos 115 y unos 295 ml o de entre unas 4 y 10 oz.

Una copa esencial en todo bar, por limitado que sea. Es de diseño elegante que se adapta fabulosamente bien a la mano. La parte superior debe estar siempre lo suficientemente abierta para permitir algún tipo de decoración. Debe tomarse por la base del asta al presentarla.



Vaso largo, Highball o Tumbler

La forma más común de llamar este recipiente es como vaso largo o Highball, aunque también se lo conoce como Tumbler. Es el vaso indicado para tragos largos, de contenidos altos y que llevan hielo en grandes cantidades.

Es uno de los vasos más utilizados en el servicio de variados tipos de cócteles. En realidad, su utilidad es máxima por lo que siempre resulta positivo tenerlo siempre a mano en su bar. Es muy popular para whisky, ron, ginebra y vodka que se sirvan con hielo y agua, soda u otra bebida. Es el vaso típico de los "tragos largos". En los bares, es el vaso más popular y el más utilizado, sobre todo para servir tragos con vodka, ron, ginebra y whisky, en los que además se utilice hielo y gaseosas.

Su base tiene el mismo diámetro que el borde y su capacidad aproximada ronda los 235 y los 355 ml o de entre las 8 y 12 oz.



Vaso Old-Fashioned o Rock glas

Este vaso corto es el vaso ideal para todo cóctel con hielo en cubitos, con mucho hielo y nada más. También es llamado Old Fashioned Glass, es un vaso pequeño, con poca altura pero bastante ancho. Se emplea con mayor popularidad para servir whisky y el famoso whisky en las rocas, por ello mismo es que también se le conoce como el "Rock glass". Es un vaso resistente y pesado, que cabe perfectamente en la mano, su capacidad ronda los 145 y los

175ml o entre unas 5 y 6oz. Es un vaso que no puede faltar en su bar.



Vaso Collins o Zombi e

El vaso de tipo Collins o Zombie, es un vaso largo y delgado, bastante amplio y cómodo. Con mayor frecuencia se le llama Collins, y esto se debe al popular trago Tom Collins, que se prepara en este tipo de vaso. Es el vaso indispensable para los tragos largos. Mientras más alto sea el vaso, mejor. El diseño se estrecha por el centro. Generalmente, se utiliza para servir bebidas de todo tipo, sobre todo refrescos y gaseosas, jugos, tragos y cócteles. Su capacidad oscila entre los 295 y los 435ml o entre las 10 y 16 oz.



Vaso Sour

Se utiliza principalmente para los cócteles llamados “sour” y con frecuencia en los Fizz. Se trata de un vaso alargado con una capacidad que varía entre 5 y 6 onzas.



Copa Globo

Es el más versátil de todos los vasos. Aunque se utiliza más que nada para servir agua o vino, también es útil para aperitivos. Su capacidad promedio es de unas 10 onzas. Por eso es también usado para servir cerveza.



Copa Sherry o Jerez

Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos". Como tienen muy poca capacidad (3 onzas), la bebida no pierde subouquet. También se utiliza normalmente para servir Jerez. Nunca debe llenarse completamente al servir este delicioso vino.



Vasos Shot

También conocidos como chupitos son vasos cortos y resistentes, con una base sólida y consistentes. Se utiliza con gran popularidad para servir tequilas, lo que se conoce como el “shot de tequila” o la “medida de tequila”. También se utiliza con otras bebidas de fuerte o de grandes cantidades de graduación alcohólica cómo por ejemplo whisky y además, popularmente se toma de un único y rápido sorbo, como un golpe, por ello también se le llama shot o disparo. Se llama whiskey a un vaso pequeño que contiene un chorro de licor.

Por otro lado, también es utilizado por algunas personas como elemento de medida, ya que su capacidad es de entre 30 y 120ml o de entre 1 y 4oz, dependiendo del tipo al igual que todos los recipientes.

Vaso tequila



Se le conoce también como “caballito”. Es una copa más o menos pequeña, de forma alargada. Capacidad para 1.5 onzas.

Vaso mula

Vaso parecido al caballito pero de 6 onzas.

Vaso pony

El mas pequeño de los vasos tipo "shot", casi no se usa aunque se puede usar como jigger si queremos medir una onza.



Copa de Licor o Crema

Se usan para servir los licores exóticos, las cremas, y licores servidos solos comopousse-café; para así conservar mejor su aroma. Un buen vaso para degustar licores caseros. Capacidad para 1 o 2 onzas.



Copa Pousse-Cafe

Es un vaso alto, muy estrecho, cuyo uso está limitado, prácticamente, a ese trago. De todos modos, no faltan quienes lo usen para servir licores porque resulta ser un buen vaso para degustar licores caseros.



Copa Cordial

Es un vaso alto, muy estrecho, de tamaño pequeño, de cristal grueso y resistente, muy sofisticada. Tiene un cuello pequeño y consistente, se utiliza en ocasiones formales y cordiales, como su nombre lo indica, por ejemplo para servir licores luego de la cena u otra comida. Su capacidad ronda va desde los 30 a los 120ml o de 1 a 4oz aproximadamente.



Copa para Cognac o Brandy

La tradicional copa de Brandy (brandy snifter), es otro indispensable en su bar. Es redonda, con cuello corto y grueso para permitir mayor contacto de la palma de la mano con la copa y mantener caliente la bebida y más estrecha en la boca para mantener el aroma de su bebida. Se llenan solo hasta la mitad o menos. El tamaño varía, pero trate de no utilizar esas copas enormes que siempre resultan bastante ridículas. Esta copa se utiliza para el brandy y el coñac. Su capacidad ronda entre unos 150 y 600ml o las 5 y las 20oz.



Copa para Champagne

Copa abierta de cristal, es alta y delgada, es liviana y posee un cuello largo, desde el cual esta debe sostenerse. Su forma alargada le permite mantener la carbonatación y deja ver con claridad sus burbujas. Es la forma tradicional de copa de champagne y es una copa ideada para ocasiones especiales, fiestas y celebraciones ya que es el recipiente indicado para un brindis con champaña pues permite beber mas rápidamente. En la actualidad se utiliza con mucha frecuencia a la hora de servir cócteles como daiquiris y otros tragos con mucho hielo molido. Su capacidad es en general es de entre 175 y 295ml o entre 6 y 10oz.

Cuenta una leyenda, que la esta copa adquirió esta forma al inspirarse o utilizar como molde, uno pecho de María Antonieta, esposa de Luis XVI, Rey de Francia.



Copa Tulipán

Es uno de los dos vasos más populares para servir el champagne. Su diseño alargado y estrecho permite mantener las burbujas durante más tiempo, evitando la pérdida rápida del gas de la champaña. Además, es preferible también por su línea, mucho más atractiva y elegante. Tiene una capacidad de 5 onzas.



Copa Flauta

Se usa también para servir el champagne. Al igual que la Tulipán, su forma evita la pérdida rápida del gas. Tiene una capacidad de 6 onzas.



Vaso Huracán

El vaso huracán (hurricane glass) tiene un aspecto muy atractivo, con forma de huracán y con una gran capacidad, es un recipiente perfecto para tragos y cócteles tropicales, exóticos y con frutas que lleven importantes decoraciones. Es muy popular en el verano y en las playas, sobre todo para una piña colada o un chi-chi. Es un vaso cómodo llamativo y amplio, su capacidad aproximada es de entre 445 y 680 ml o de entre 15 y 23 oz.



Copa para Vino Blanco

La copa de vino blanco posee un cuello largo para que sea sostenida por allí y no modifique la temperatura en la que el vino se sirve. A diferencia de la copa de vino tinto esta es más corta. Es de cristal suave y claro. El recipiente en sí es amplio, abriéndose hacia arriba. Es un diseño moderno, ideal para saborear a fondo la frescura del vino blanco y de algunos cócteles. Tiene una capacidad de aproximadamente entre unos 175 y 235 ml o entre unos 6 y 8 oz.



Copa para Vino Tinto

Con un aspecto sólido, como para reflejar la fortaleza de un buen vino tinto, este vaso es apropiado también para los claretes. El borde es lo suficientemente ancho como para permitir que el vino pueda respirar sin mayores problemas. La copa de vino tinto, a diferencia de la de vino blanco, tiene un tamaño más amplio, es más ancha y su boca es más grande, lo que permite respirar mejor al vino, exhalando correctamente su aroma. Por otro lado y ahora al igual que en la copa de vino de blanco, su cuello es largo para no permitir que el calor de la mano modifique la temperatura del contenido. Esta copa se utilizará en la elaboración de algunos cócteles. Su capacidad es algo mayor que esta última y ronda entre los 235 y los 295 ml o entre 8 y 10 oz.



Vaso Pilsen

El vaso pilsen es largo y ancho, es muy atractivo y se utiliza prácticamente en la gran mayoría de los casos para servir una buena cerveza, aunque también se utiliza para preparar algunos cócteles. Su base es amplia y resistente, de un vidrio fuerte, tiene un peso algo mayor que los que hemos visto en general y su capacidad es aproximadamente de entre unos 300 y unos 475ml o de entre unas 10 a 16oz. Debe tomarse por la base al presentarlo.



Jarra de cerveza

La jarra de cerveza (beer mug) esta hecha de vidrio grueso, es consistente y generalmente tiene un peso más grande que el resto de los recipientes. Es el recipiente típico para servir cerveza y generalmente se coloca unos minutos en el congelador antes de servir cerveza en él, lo que le brinda una leve capa de hielo, ayuda a mantener la frescura de la cerveza y principalmente, mejora la presentación haciéndola más atractiva y vistosa. Es larga, ancha y tiene un

mango, su capacidad generalmente varía aproximadamente entre los 300 y los 450 ml o las 10 y las 22 oz.



Jarra de café irlandés o vaso Toddy

La jarra de café irlandés(irish coffee mug) es el recipiente perfecto para bebidas y preparaciones que se sirven calientes, como por ejemplo el hot toddy o algún trago con el típico y clásico licor irlandés Baileys. Es también una jarra relativamente amplia, tiene la medida justa para el tipo de tragos en los que se utiliza y es cómoda, tiene un aspecto atractivo y posee un mango que cumple una importante función cuando se trata de tragos calientes que generalmente llevan café, chocolate, cremas y licores. Su capacidad estimada se encuentra entre los 235 y los 300 ml o entre las 8 y 10 oz.

Tipos de cubiertos

Cada cubierto tiene una forma y tamaño determinado que condiciona el uso que el mismo tiene dentro de la mesa, por ello, debemos conocerlos para saber así Cómo poner la mesa correctamente y Qué cubierto se debe utilizar con cada tipo de alimento.

1. Cuchara sopera.

Cuchara de cavidad honda, de unos 22 cms. de largo. Utilizada para sopas,

purés, gazpachos y legumbres.



2. Tenedor de mesa.

Cubierto, del mismo tamaño que la cuchara, y dentado. Puede ser de 4 o 5 dientes, aunque hay muchos otros diseños. Utilizado para tortillas, la mayor parte de la verdura y en compañía del cuchillo, la mayoría de las veces.



3. Cuchillo de mesa.

De igual longitud que el tenedor y la cuchara, ligeramente dentado, la mitad del filo aproximadamente. Utilizado para cortar alimentos.



4. Pala de pescado.

Cubierto de pala plana, ancha. Sin filo. Puede ser recto o ligeramente curvado. Utilizado para pescado tanto con espina como sin ella.



5. Tenedor de pescado.

Tenedor más plano que el de mesa y ligeramente más ancho. Utilizado para los pescados. Si carecemos de estos cubiertos, se puede utilizar el tenedor de mesa.



6. Cuchillo de carne.

Suele ser algo más pequeño que el cuchillo de mesa, y con filo más dentado. Utilizado para carnes magras, chuletones y carnes similares.



7. Cuchillo afilador.

Utilizado para dar un mejor filo de corte al cuchillo de trinchar, principalmente. Pero también utilizado con otros cuchillos, como por ejemplo, el cuchillo jamonero.



8. Cuchillo de trinchar.

Cuchillo de grandes proporciones, aproximadamente unos 30 cms. de longitud. Utilizado para trinchar aves y otras piezas de caza, cuando se sirven enteras a la mesa.



9. Tenedor de trinchar.

También de tamaño similar al cuchillo de trinchar. Utilizado para sujetar la pieza que deseamos trinchar. Dos dientes y amplia apertura central.



10. Cuchara de servicio.

Cuchara de grandes dimensiones y pala muy ancha. Utilizada para servir guarniciones y otros acompañamientos en asados y platos similares.



11. Tenedor de servicio.

De tamaño similar a la cuchara de servicio, dentado (de 3, 4 o 5 dientes), muy ancho y de pala plana. Utilizado en compañía de la cuchara de servicio como ayuda auxiliar.



12. Pala de servicio.

Cubierto de pala ancha y calado, de tamaño similar a la cuchara y tenedor de servicio. Utilizada para servir platos caldosos, como por ejemplo las legumbres.

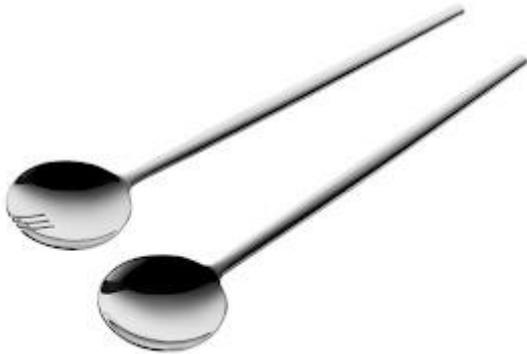


14. Cuchara de ensalada.

Cubierto de amplia pala y escasa concavidad, muy largo, más de 30 cms. aproximadamente utilizado para revolver y servir las ensaladas.

15. Tenedor de ensalada.

Cubierto de pala ancha, apenas dentado (prácticamente son muescas) y del mismo tamaño que la cuchara de ensalada. Se utilizada como auxiliar de la cuchara de ensalada y para las mismas funciones.



16. Cazo de servir - Cacillo.

Cubierto de mango muy largo, más de 32 cms. aproximadamente, y amplia concavidad. Utilizado para servir cremas, gazpachos, potajes, sopas ...



17. Cuchara salsera.

Cubierto de mango corto, menos de 20 cms. aproximadamente, de cavidad media y aplanada. Utilizado con las salseras de la vajilla y utilizado como su nombre indica para servir todo tipo de salsas.



18. Pala de queso.

Pala ancha y plana, sin filo de corte, de unos 22 cms de larga. Utilizada para el corte y servicio de quesos cremosos, como ejemplo tetilla gallega.



19. Cuchillo de queso.

Cuchillo pequeño, de unos 17 cms. de largo, utilizado en tablas de quesos.

Existen en principio dos versiones en función de la textura y consistencia del queso a cortar: uno de ellos (el de quesos duros) termina en punta curva con dos dientes, haciendo las veces de "tenedor" para pinchar los trozos de queso, y el otro, se utilizaría para quesos blandos donde no es necesario pinchar los trozos una vez cortados.



Cuchillo para queso duro



Cuchillo para queso blando

20. Cuchillo de tarta.

Cubierto de pala algo más ancha que el cuchillo de mesa, y poco filo. Utilizado para cortar tartas de pasta dura y tartas similares.



21. Cortador de tartas.

Cubierto de mango corto, y amplios dientes. De gran utilidad para tartas de bizcocho evitando su rotura si se hace con otros cubiertos. No es muy conocido y utilizado. (En la foto os propongo otro tipo de cortador de tartas ya que del descrito como tal no he encontrado una buena foto).



22. Pala de tarta.

Cubierto tradicional para este tipo de postres, de pala muy ancha y mango corto. Utilizado tanto para cortar como para servir. Útil para tartas cremosas y del tipo "mousse".



23. Cuchillo de mantequilla.

Cubierto de pala ancha, de tamaño similar al cuchillo de postre. Sin filo (o con poco filo). Utilizado para untar la mantequilla en el pan.



24. Tenedor exprimidor.

Tenedor de tamaño pequeño (similar al de postre) de largos dientes ligeramente abiertos en las puntas. Utilizado para pinchar los cítricos o frutas a exprimir.



25. Cuchara de consomé.

Cuchara de pequeña dimensión, más ancha de concavidad que la de postre. Utilizada como su nombre indica para tomar consomés y caldos.



26. Cucharilla de postre.

Hermana pequeña de la cuchara de mesa, de tamaño algo menor de la mitad de ésta. Utilizada para todo tipo de postres: cremas, "mousse", tartas, etc.



27. Tenedor de postre.

Al igual que la cucharilla, de tamaño algo menor a la mitad del tenedor de mesa. Dentado corto (3 ó 4 dientes, generalmente) utilizado para postres y como elementos de corte en alimentos blandos.



28. Cucharilla de café.

La más pequeña de toda la cubertería, de poca cavidad. Se utiliza de forma única para revolver el café o infusiones. No se olvide sacarla de la taza cuando vaya a beber.



29. Tenedor de ostras.

Cubierto corto, dentado (generalmente 3 dientes), grueso y fuerte. Utilizado para extraer el molusco de su concha a la que se encuentra adherido.



30. Tenedor de fruta.

Cubierto de tamaño medio (entre el tenedor de mesa y el de postre). Utilizado para tomar la fruta y como sustituto de los cubiertos de postre si no los hubiese.

31. Cuchillo de fruta.

Cubierto corto, ligeramente dentado y del mismo tamaño que el tenedor de fruta. Se utiliza de forma conjunta con el tenedor de fruta y para la misma finalidad.



32. Pinzas de marisco.

Cubierto de pinza, de un tamaño aproximado de 20 cms. Utilizado para "casar" o romper las partes más duras del marisco, como por ejemplo las patas. No utilizar jamás los dientes.



33. Tenedor de caracoles.

Es un cubierto pequeño con dos dientes largos y estrechos que sirven para sacar al caracol de su concha, en conjunto con las pinzas para caracol.

