

## TIPOS DE PLATOS

El plato es un utensilio utilizado para diferentes aspectos, pero principalmente es usado para comer o como instrumento en la gastronomía.

Sus principios se remontan a la prehistoria en donde hojas, pedazos de madera, rocas entre otros eran utilizados como platos. También en la biblia se encuentran registros sobre los primeros platos. Sin embargo su invención en la mesa como registro oficial, fue en el año de 1530 fabricados en plata para la boda de Francisco I y Leonor de Austria.



## Plato y taza de café

Mide de 10 a 12 centímetros; éstos deben ser del mismo diseño. La taza se utiliza para servir café o té, mientras que la función del plato es ser el soporte de la taza así como evitar manchar el mantel o la superficie.



## Plato de pan

Sus medidas varían de entre 14 y 16 centímetros. Generalmente son fabricados de porcelana o de metal y se utiliza para colocar pan.



## Plato de consome

Mide de 14 a 16 cm, es muy hondo y tiene una cavidad amplia, se utiliza para servir alimentos líquidos como sopas.



## Plato de postre

Mide de 18 a 20 centímetros, a diferencia de los anteriores éste puede tener distintas formas como circular, cuadrada, ovalada, etc. y evidentemente se utiliza para servir postres.



## Plato medio llano

Es de un tamaño más reducido, 20 centímetros aproximadamente, se utiliza generalmente para ensaladas.



## Plato hondo

Mide de 22 a 24 centímetros, tiene mayor profundidad que los anteriores, se utiliza para servir alimentos semi líquidos, como sopas o cremas.



## Plato trincherero

Mide de 23 a 25 centímetros, es amplio y poco profundo, se utiliza para servir el plato principal o plato fuerte.





Plato de presentación

Tiene de 30 a 32 centímetros de radio, regularmente se coloca como plato decorativo, aunque en algunos casos se llega a servir el plato fuerte.



## TIPOS DE VASOS, COPAS Y JARRAS

### Vasos, copas y jarras

Cada cóctel, bebida combinada o batido, como cualquier otra bebida como **café, cerveza, vino, sidra, whisky**, coñac. **ron, vodka, cava**, etc., tiene su particular y específico vaso para ser consumida. No es que se trate del mejor vaso o copa, es simplemente que hace mucho más agradable beber y sobre todo que, permita apreciar en toda su plenitud, las distintas sensaciones que la bebida que tenemos ante nosotros puede llegar a desplegar.

### Cuidados

Normalmente la vajilla utilizada en coctelería, los vasos, copas y jarras, acostumbran a ser de cristal o vidrio. Es este un material inerte, no transmite olores ni sabores pero resulta frágil y en cualquier caso necesita de unas condiciones mínimas de higiene y limpieza. Además, la transparencia de este material provoca la visibilidad de pequeños defectos que pueden hacernos quedar muy mal, por eso debemos esmerarnos en el momento del lavado, el carmín del pintalabios es un enemigo tenaz y en el secado, las manchas de agua, tan inocuas para algunas cosas, adquieren una visibilidad asombrosa en las copas de cóctel.

Para lavar la vajilla utilizaremos agua tibia y detergentes suaves, evitando la utilización de elementos abrasivos y por supuesto del lavavajillas que utiliza sistemas de lavado demasiado agresivos. Debemos prestar especial atención a los paños utilizados para el secado, que no suelten pelusa que pueda quedarse adherida a las paredes de las copas y vasos.

Tendremos guardados los vasos en un lugar que nos resulte fácilmente accesible pero a resguardo del polvo, dispuestos boca abajo sobre un paño suave colocado sobre una rejilla, nunca apilados unos sobre otros y dejando un ligero espacio entre ellos para evitar que se golpeen.

### Tipos de vasos, copas y jarras

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**

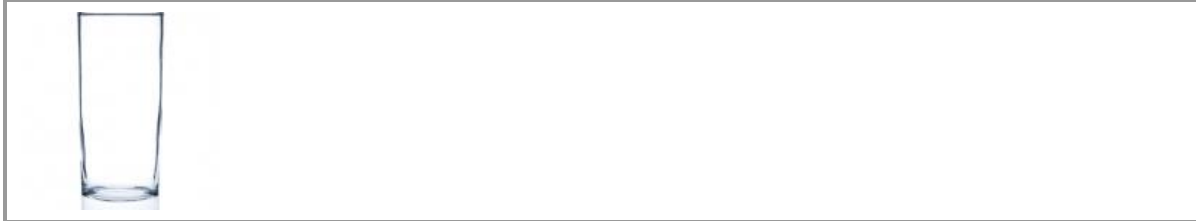
La copa margarita, obviamente es la que se utiliza para preparar **margaritas** aunque también se utiliza en otros cócteles, como por ejemplo en el **daiquiri** y también es conocido muchas veces como la copa *Coupette*. Posee una forma particular que lo hace ver más atractivo y con más personalidad, 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 **martinis**, **manhattans** 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 glass**

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 Zombie**

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.

---

---

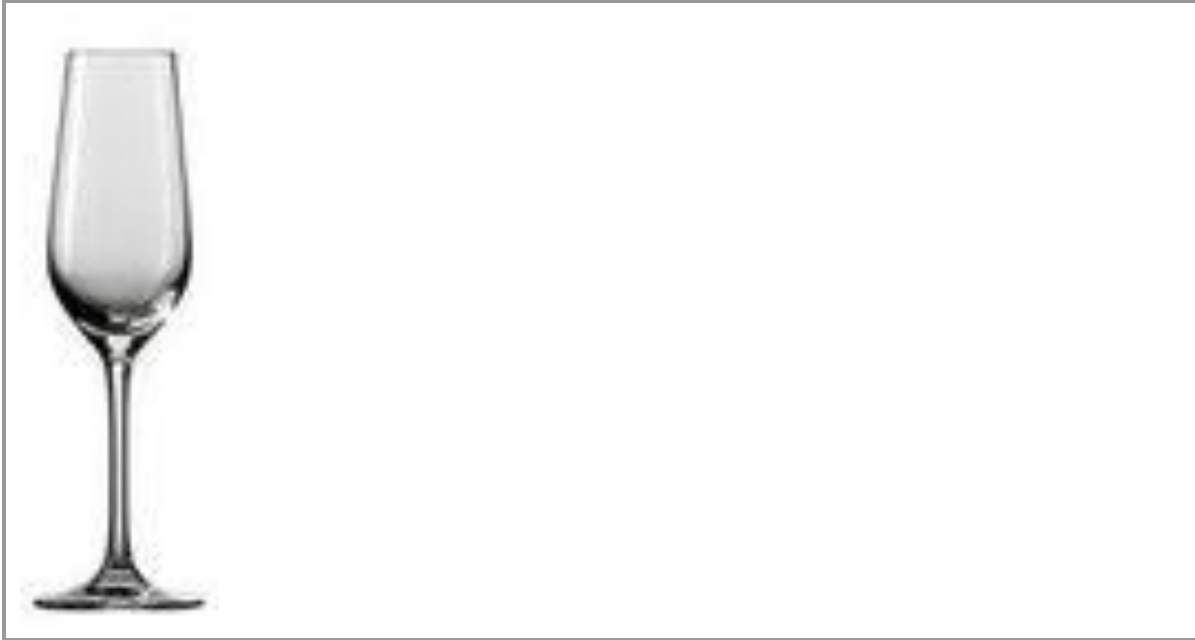


### **Copa Globo**

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.

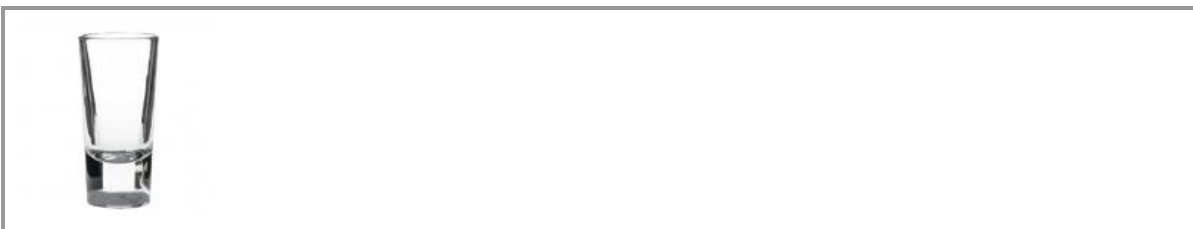
---

---



### **Copa Sherry o Jerez**

Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos". Como tienen muy poca capacidad (3 onzas), la bebida no pierde su *bouquet*. 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** como 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 como *pousse-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**.

---

---

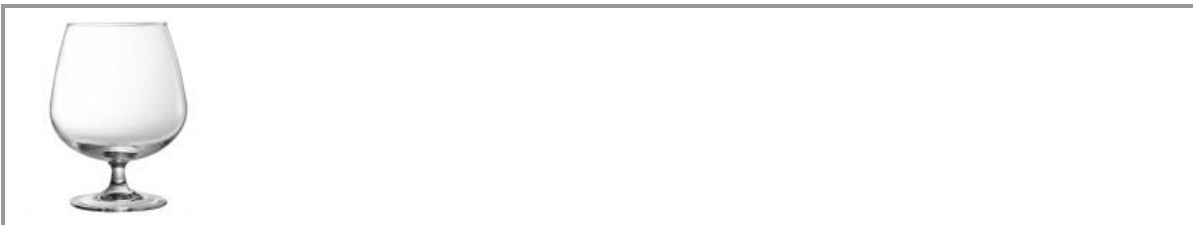


### **Copa Cordial**

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.



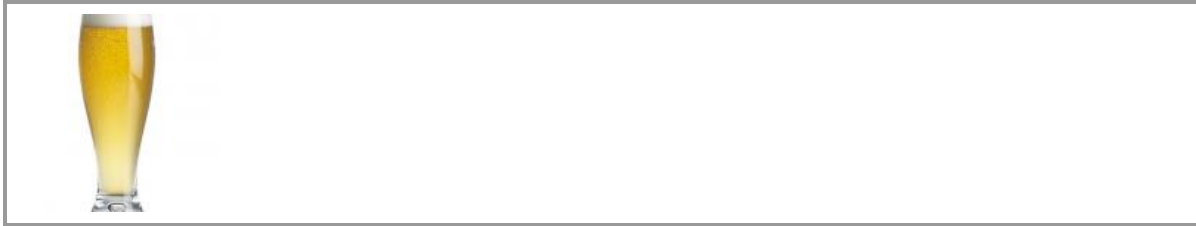
### **Copa para Vino Blanco**

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.

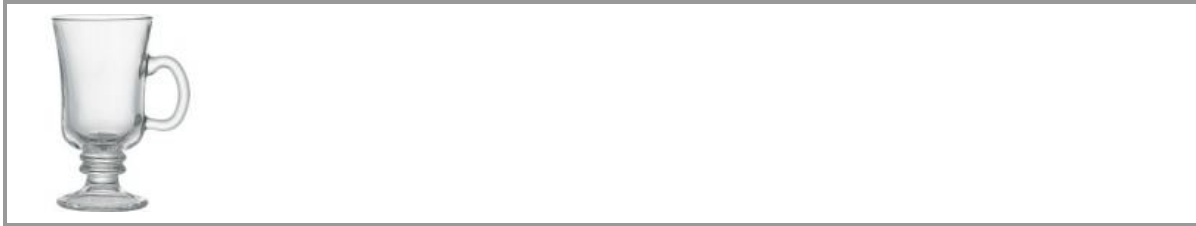
---

---



### **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 CUCHILLOS

### Tipos de cuchillo y usos en la cocina



#### **Cuchillo cocinero**

Cuchillos de hoja ancha con filo fuerte y estable. Multi-usos para limpiar, cortar y picar verduras.

Thank you for watching



#### **Cuchillo jamonero**

Cuchillos de hoja larga, flexible y delgada, con filo liso. Se usa para cortar jamón y piezas grandes de carne.



#### **Cuchillo deshuesador**

Cuchillos de hoja delgada y curva con filo liso. Se usa para quitar los los huesos de las piezas de carne.





#### **Cuchillo chuletero**

Cuchillos de hoja delgada pero fuerte. Se usa para cortar filetes, chuleta y carnes asadas.



#### **Cuchillo Santoku**

Cuchillos de hoja ancha y afilada con alveolos antiadherentes es multi-usos, se utilizia para preparar verdura, pescado y carne.



#### **Cuchillo verduras**

Cuchillo pequeño de hoja fuerte y filo liso. Se usa para cortar y pelar verduras y frutas.



#### **Cuchillo panero**

Cuchillos de hoja larga y fuerte, con filo ondulado. Con dientes que rompen sin esfuerzo la corteza del pan.



### **Cuchillo mondador**

Cuchillos pequeños y ligeros de punta aguda. Se usa para pelar frutas, verduras y tubérculos.

#### **Cómo mantener en buen estado los cuchillos**

- **Después de usar** los cuchillo lávalo de forma inmediata para evitar un contacto excesivo con los alimentos. No los dejes sumergidos en agua durante mucho tiempo, sobre todo, en caso de aguas salinas que afectan al metal.
- **Para lavar los cuchillos** usa un detergente neutro o poco alcalino, evita los productos que contienen cloro o cloruros que estropean el acero y quitan el brillo natural del cuchillo y también los estropajos o limpadores abrasivos, metálicos o sintéticos.
- **Si lavas los cuchillos en el lavavajillas** colócalos con la hoja hacia abajo en los cestos para cubiertos separados de platos y vasos para evitar roces. Retira los cuchillos del lavavajillas cuando termine el ciclo y sécalos con un paño.
- **Para evitar la corrosión** no dejes los cuchillos mojados, sécalos siempre con un paño suave y absorbente, incluso después del secado del lavavillas.

## CUBIERTOS DE LA MESA Y SUS FUNCIONES

Más de 32 distintos cubiertos de mesa. Los tipos de pieza y su uso

### **1. Cuchara sopera**

Cuchara de cavidad honda, de unos 22 cms. de largo. Utilizada para sopas, purés, gazpachos y legumbres, principalmente.

Publicidad

### **2. Tenedor 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.

Cuchara Sopera y Tenedor de Mesa.

Tipos de Cubiertos. Cuchara Sopera y Tenedor de Mesa.

protocolo.org

Cubiertos de mesa, para tomar los alimentos de un menú

Cuchara sopera y tenedor de mesa. Cubiertos de mesa, para tomar los alimentos de un menú

El Corte Inglés - sección menaje

### **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.

Cuchillo de Mesa y Pala de Pescado.

Tipos de Cubiertos. Cuchillo de Mesa y Pala de Pescado.

protocolo.org

Cubiertos para tomar los alimentos en la mesa

Cuchillo de mesa y pala de pescado. Cubiertos para tomar los alimentos en la mesa

El Corte Inglés - sección menaje

## **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.

Tenedor de Pescado y Cuchillo de Carne.

Tipos de Cubiertos. Tenedor de Pescado y Cuchillo de Carne.

protocolo.org

Cubiertos para utilizar en la mesa

Tenedor de pescado y cuchillo de carne. Cubiertos para utilizar en la mesa

El Corte Inglés - sección menaje

También de interés

Breve Explicación sobre la colocación de los Cubiertos.

Uso correcto de los cubiertos en la mesa.

Cómo se comen los diferentes alimentos.

## **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. El que utilizan algunos profesionales se le conoce como chaira.

## **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.

Cuchillo Afilador y Cuchillo de Trinchar.

Tipos de Cubiertos. Cuchillo Afilador y Cuchillo de Trinchar.

protocolo.org

Cubiertos especiales para afilar cuchillos y para trinchar

Afilador de cuchillos y cuchillo para trinchar. Cubiertos especiales para afilar cuchillos y para trinchar

El Corte Inglés - sección menaje

## **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.

Tenedor de Trinchar y Cuchara de Servicio.

Tipos de Cubiertos. Tenedor de Trinchar y Cuchara de Servicio.

protocolo.org

Cubiertos especiales para servir la mesa y para trinchar

Tenedor para trinchas y cuchara de servicio. Cubiertos especiales para servir la mesa y para trinchar

El Corte Inglés - sección menaje

## **11. Tenedor de servicio**

De tamaño similar a la cuchara de servicio, dentado (de 4 ó 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.

Tenedor de Servicio y Pala de Servicio.

Tipos de Cubiertos. Tenedor de Servicio y Pala de Servicio.

protocolo.org

Cubiertos para servir los alimentos en una mesa

Tenedor de servicio y pala de servicio. Cubiertos para servir los alimentos en una mesa

El Corte Inglés - sección menaje

## **13. Cuchara de ensalada**

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

## **14. Tenedor de ensalada**

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

Cuchara de Ensalada y Tenedor de Ensalada.

Tipos de Cubiertos. Cuchara de Ensalada y Tenedor de Ensalada.

protocolo.org

Cubiertos para mezclar y servir ensalada

Cuchara ensalada y tenedor ensalada. Cubiertos para mezclar y servir ensalada

El Corte Inglés - sección menaje

### **15. Cazo de servir - Cacillo**

Cubierto de mango muy largo, más de 32 cms. aproximadamente, y amplia concavidad.

Utilizado para servir cremas, gazpachos, potajes, sopas...

### **16. 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.

Cazo de Servir - Cacillo - y Cuchara Salsera.

Tipos de Cubiertos. Cazo de Servir - Cacillo - y Cuchara Salsera.

protocolo.org

Cubiertos para servir la mesa, líquidos, cremas, potajes, salsas, etc.

Cazo de servir y cuchara salsera. Cubiertos para servir la mesa, líquidos, cremas, potajes, salsas, etc.

El Corte Inglés - sección menaje

### **17. 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.

### **18. Cuchillo de queso**

Cuchillo pequeño, de unos 17 cms. de largo, utilizado en tablas de quesos. Existe otra versión distinta a la del dibujo mostrado, que termina en punta curva, con dos dientes, haciendo las veces de "tenedor" para pinchar los trozos de queso.

Publicidad

Pala de Queso y Cuchillo de Queso.

Tipos de Cubiertos. Pala de Queso y Cuchillo de Queso.

protocolo.org

Cubiertos especiales para los quesos

Pala para el queso y cuchillo para queso. Cubiertos especiales para los quesos

El Corte Inglés - sección menaje

## 19. 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.

## 20. 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.

Cuchillo de Tarta o Torta. Cortador de Tarta.

Tipos de Cubiertos. Cuchillo de Tarta o Torta. Cortador de Tarta.

protocolo.org

Cubiertos especiales para el corte de las tortas y las tartas

Cuchillo cortar taras y cortador de tartas. Cubiertos especiales para el corte de las tortas y las tartas

El Corte Inglés - sección menaje

## 21. 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 "mouse".

## 22. 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.

Pala de Tarta y Cuchillo de Mantequilla.

Tipos de Cubiertos. Pala de Tarta y Cuchillo de Mantequilla.

protocolo.org

Cubiertos para servir los postres. Tartas, cakes, pulm cakes, etc.

Pala para servir la tarta y cuchillos para la mantequilla. Cubiertos para servir los postres.

Tartas, cakes, pulm cakes, etc.

El Corte Inglés - sección menaje

## 23. 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.

## 24. Cuchara de consomé

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

Tenedor Exprimidor y Cuchara Consomé.

Tipos de Cubiertos. Tenedor Exprimidor y Cuchara Consomé.

protocolo.org

Cubiertos especiales para exprimir cítricos y para tomar un consomé  
tenedor exprimidor y cuchara consomé. Cubiertos especiales para exprimir cítricos y para tomar un consomé

El Corte Inglés - sección menaje

25. 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, "mouses", tartas, etc.

26. 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.

Cucharilla de Postre y Tenedor de Postre.

Tipos de Cubiertos. Cucharilla de Postre y Tenedor de Postre.

protocolo.org

Cubiertos para el postre

Cuchara de postre y tenedor de postre. Cubiertos para el postre

El Corte Inglés - sección menaje

27. 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.

28. 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.

Cucharilla de Café y Tenedor de Ostras.

Tipos de Cubiertos. Cucharilla de Café y Tenedor de Ostras.

protocolo.org

Cubiertos mesa. Piezas de una cubertería

Cucharilla de café y tenedor de ostras. Cubiertos mesa. Piezas de una cubertería

El Corte Inglés - sección menaje

29. 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.

30. 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.



Tenedor de Fruta y Cuchillo de Fruta.

Tipos de Cubiertos. Tenedor de Fruta y Cuchillo de Fruta.

protocolo.org

Cubiertos de postre

Tenedor de furta y cuchillo de fruta. Cubiertos de postre

El Corte Inglés - sección menaje

31. Pinzas de marisco

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

32. Tenedor de caracoles

Cubierto largo, de unos 22 cms. Con dos amplios dientes. Se suele utilizar de forma conjunta con una pinza que sujeta el caracol para extraer "el bicho" con la punta del pincho o tenedor de caracoles.

Pinzas de Marisco y Tenedor de Caracoles (Escargots)

Tipos de Cubiertos. Pinzas de Marisco y Tenedor de Caracoles (Escargots)

protocolo.org

Cubiertos especiales mesa. Marisco y caracoles

Pinzas de marisco y tenedor de caracoles. Cubiertos especiales mesa. Marisco y caracoles

El Corte Inglés - sección menaje

33. Cubiertos para legumbres y para servir pasta

Cubiertos especiales que se utilizan para algunos alimentos como algunas legumbres y la pasta

Cubiertos especiales para legumbres y para la pasta

Cuchara legumbrera y para pasta. Cubiertos especiales para legumbres y para la pasta

El Corte Inglés - sección menaje

Otros cubiertos especiales que podemos ver en una mesa

Pinza para tomar y sujetar los caracoles

Pinza para Caracoles (Escargots)

Tipos de Cubiertos. Pinza para Caracoles (Escargots)

Cuisine Paradiso

Set para comer marisco

Pinzas para trocear las partes más duras y unos ganchos o tenedores muy finos y alargados para sacar la carne de las distintas parte de la pieza.

Set de cubiertos para tomar marisco.

Tipos de Cubiertos. Set de cubiertos para tomar marisco.

Unsplash - Pixabay

Set cubiertos para trinchar

Cuchillo para trinchar y tenedor trinchar -con el que se sujeta la pieza a trinchar-.

Set de cubiertos para trinchar

Tipos de Cubiertos. Set de cubiertos para trinchar

Cubiertos - Pinterest

Cuchillo para cortar pan

Pieza dentada especial para cortar el pan

Cuchillo para cortar el pan

Tipos de Cubiertos. Cuchillo para cortar el pan

Cubiertos - Pinterest

Cuchillo para el queso

Cuchillo especial para quesos, se suele acompañar con las tablas de quesos variados.