



Universidad Del Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Andrea Del Rosario

Henning Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Tema: Que tan importante es

Francia en la gastronomía

Materia: Cocina Francesa

Grado: 5to Cuatrimestre

Grupo: ``Único``

Fecha: 29/01/2021

Que Tan Importante Es Francia En La Gastronomía

La Gastronomía de Francia está considerada como una de las más importantes del mundo. Está caracterizada por su variedad, fruto de la diversidad regional francesa, tanto cultural como de materias primas, pero también por su refinamiento. Su influencia se deja sentir en casi todas las cocinas del mundo occidental, que han ido incorporando a sus bases conocimientos técnicos de la cocina francesa. Varios chefs franceses tienen una gran reputación internacional, como es el caso de Taillevent, La Varenne, Carême, Escoffier, Ducasse o Bocuse. Está ahora incluida en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, desde el 16 de noviembre de 2010.

La evolución de la cocina francesa

Por supuesto que la gastronomía francesa ha evolucionado a lo largo de la historia, se ha adaptado a cambios socioculturales importantes, modificando su forma de hacer manteniendo su esencia tradicional y se dice que es en Francia donde se dan los primeros pasos a la cocina vanguardista.

La variedad de platos autóctonos de cada región francesa, la diversidad de estilos que varían según la ubicación, la tradicionalidad en la preparación de las comidas de acuerdo a los ingredientes locales, de las estaciones, etc., no hace fácil unificar a la cocina francesa.

Ingredientes y productos de alta calidad y tan exquisitos como vinos, carnes, setas, quesos y muchos otros marcan la diferencia y ponen en la vanguardia a la gastronomía francesa debido a la alta calificación de la que gozan estos productos.

Visto lo anterior, no es difícil entender que en efecto la influencia de la cocina francesa se extrapola a otros países poniendo en evidencia sus técnicas, refinamiento y es que muchos son los chefs que ponen en manifiesto en sus preparaciones la base de la gastronomía francesa sobre todo en el mundo occidental.

¿Cuáles son los aportes de la cocina francesa?

Muchos de los aportes que a lo largo de la historia de la gastronomía ha proporcionado el arte culinario francés aún siguen vigentes y es que el servicio a la francesa, consiste en disponer en la mesa una variedad de platos para que los comensales se sirvan y disfruten al gusto de estos.

En la cocina francesa es común:

- El uso de las salsas en las preparaciones de comida
- Las especias, su uso prevalece en la cocina de la actualidad.
- Los utensilios presentes en la mesa, en otrora se compartían y en la actualidad se han individualizado gracias a su diversidad y evolución.
- La introducción de los buenos modales a la hora de comer, posturas, uso de los utensilios entre otros que han sido incorporados en el transcurrir del tiempo.
- Mejoran las vajillas, piezas rústicas mejoradas con un recubrimiento de esmalte para dar un toque más elegante a la mesa.
- El Roux, que resulta de mezclar harina de maíz o de trigo con cualquier grasa comestible y que sirve como base en la preparación de muchas salsas
- La creación de los coulis o jugos concentrados obtenidos de la cocción de carnes, verduras, vegetales o frutas para bañar los alimentos o para usarlas como base en la preparación de otros.
- Nace el Puré y el mousse.
- Surge el término Restaurant, que en un principio se trataba de la preparación de un caldo con las cualidades de restaurar a quien lo consumiera.
- Se origina el servicio a la carta, vale decir plato por plato.
- Eliminan la discriminación en el trato a los invitados comensales.

- Surge una novedad en la cocción de alimentos, el braseado donde se somete al alimento a un proceso de dorado para luego terminar cociéndolo en una salsa.
- Todos estos aportes se llevaron a cabo desde la edad media, pasando por el renacimiento hasta llegar al nacimiento de la restauración.