

### Objetivo de la guía:

adquirir destrezas y habilidades en las técnicas de presentación de alimentos para menú, carta y buffet como también combinación de estilos de montajes; es decir: respetar los siguientes puntos importantes:

- Dar texturas diferentes a cada plato (sólida, suave, cremosa, crocante, espumoso, etc.)
- Evitar especias o sabores que persistan mucho tiempo en la boca
- Generar armonía de colores
- No repetir métodos de cocción (frituras, salteados, etc.), ni ingredientes.
- Evitar repetir texturas o ingredientes (masa en entrada y postre)
- Respetar el balance nutricional
- Fomentar el uso de frutas y verduras de la estación.
- Los nombres de los menús deben ser legibles y fáciles de entender, aunque los nombres clásicos deben mantenerse

## Emplatado y presentación de platos



Dentro de lo que podríamos llamar **cocina creativa**, podemos hablar de una parte importante en el éxito de un plato, que es el **emplatado y presentación de platos**, lo que normalmente se entiende como “decoración” de platos en sentido amplio. Aquí te damos una guía útil para iniciarte en este interesante arte.

Desde tiempos de los romanos, con su gusto por los excesos y el lujo, se empezaron a presentar los platos de formas a cual más original, y se valoraba el mérito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales. Se habla de banquetes en los que se servía un cisne, dentro del cual, una vez abierto, venía un ganso, que a vez, al abrirlo, dejaba escapar pájaros vivos que aleteaban entre los asistentes, asombrados.

Hoy día, está claro, no se estilan estos excesos, y la decoración tiende a ser lo más **sencilla y elegante** posible, huyendo de barroquismos. Básicamente, dejémonos llevar por nuestra intuición y buen gusto, pero hay varias reglas que nos pueden guiar.

En primer lugar, si disponemos de suficiente vajilla, la **elección del plato** es importante. Normalmente suele quedar mejor un plato muy neutro, con color pastel claro, o incluso blanco, y si es sin dibujos mucho mejor. Las vajillas clásicas más decoradas son otra opción, siempre que tengan una decoración sencilla y neutra, y si es posible sólo en los bordes.

Personalmente prefiero platos grandes, lisos, donde la comida, aunque sea una ración generosa, tenga espacio alrededor y no llene por completo la vajilla usada. Lo de las cantidades a servir es algo muy discutible. Las raciones en hostelería están muy medidas, a veces en exceso.

Las nuevas modas tienden a pequeñas cantidades, sobre todo en la cocina molecular, más experimental. Sin embargo, no es lo mismo si vamos a servir un plato de pasta o un estofado tradicional, las cantidades en este caso pueden ser mayores.

Podemos adoptar diferentes **formas de composición básicas**:

**Composición simétrica.** Referida a un equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato, con un equilibrio entre el peso de los diferentes componentes. Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa. Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma Naturaleza.



**Composición asimétrica.** Dividimos la composición en dos partes asimétricas, una con mayor peso que la otra. Transmite un mayor dinamismo y tensión, digamos mayor vitalidad.

**Composición rítmica.** Repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes. Crea un efecto dinámico y estimulante, que capta mucho la atención.



**Composición oblicua.** Líneas transversales y giradas respecto al espectador-comensal, que crean un efecto tridimensional de profundidad, y que transmite gran dinamismo.



**Composición en escala.** Elementos que se repiten con diferentes tamaños, de forma proporcional.

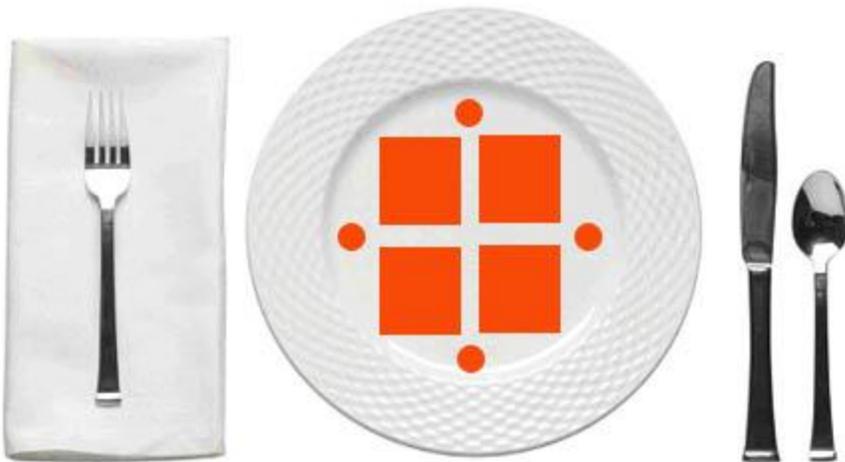


En función de estos conceptos básicos, podemos realizar varios tipos de composición:

**Composición triangular o piramidal.** Jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano.



**Composición en cuadrado,** tanto en horizontal como en vertical. Establecemos la composición en base a cuadrados o rectángulos simétricos.



**Composición circular o lineal,** respecto a un punto central, disponemos los elementos de forma circular u ovalada, creando un efecto de dinamismo muy interesante.



Estas formas de composición básicas se pueden combinar asimismo en el mismo plato, creando presentaciones más sofisticadas. La experiencia y saber hacer nos guiarán sobre la mejor forma de presentar cada plato.

Una buena recomendación, para empezar, es **ensayar** en casa diferentes presentaciones con cada plato, hasta ver la que más nos gusta, siguiendo la guía que os he dado en este post. El **emplatado y presentación de platos** es casi un arte en sí mismo, no se aprende en un día, y requiere que desarrollemos un cierto sentido estético.

### LA DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS

La gastronomía encierra todo un mundo de sensaciones y experiencias que pueden vivirse por medio de los sentidos. Uno de los principales aspectos donde comienza esta experiencia está en la presentación de los platos.



La decoración y presentación de los platos debe ser requisitos ineludibles si se busca generar una buena impresión en el comensal. Así se garantiza que éste tenga una experiencia gastronómica completamente satisfactoria. Esta práctica puede ser, desde un trabajo sumamente sencillo, hasta un complejo y elaborado oficio. Sin embargo, lo que realmente importa es que complementen los platos con armonía.

Vale la pena resaltar que la buena presentación de un plato no genera mayores costos para el restaurante, ya que los elementos que se usan en la decoración deben hacer parte de los ingredientes con los cuales se preparan las recetas, o deben guardar alguna relación con ellas. Sin embargo, según María Teresa Vélez García, Chef y Profesora de la Colegiatura de Medellín, sí generan un valor agregado para los clientes que están dispuestos a pagar un poco más por esto.

Para tener en cuenta Existen algunos elementos como los palillos de madera, cintas, papel, ramas y hierbas secas que no se deben usar dentro de esta práctica, puesto que son abrasivos para la boca y no solo harán que la persona pase un mal rato sino que pueden generar una reacción contraria a la que se busca.

Además, según María Teresa Vélez, no es recomendable usar alimentos aislados a la preparación, ya que desvían la atención de los comensales e interfieren con la armonía del plato. También es necesario que los alimentos decorativos estén siempre frescos y que tengan una apariencia sana y atractiva, de esta manera se estará transmitiendo la calidad de los ingredientes usados y se genera confianza hacia lo que se va a comer.

El color y la apariencia de un alimento hacen parte fundamental en la presentación de los platos y tienen una gran influencia en la invitación para probarlos, pues son un indicativo de su calidad y estado. En el caso de una carne, por ejemplo, la presencia de un color oscuro puede alertar sobre un posible estado de descomposición. Del mismo modo, las frutas que tienden a tomar una tonalidad café por la oxidación, dejan de ser apetitosas porque pierden su frescura.

Existen algunos colores como los violetas, verdes y azules oscuros que, por lo general transmiten advertencias y generan rechazo, por lo que en lo posible deben evitarse en la presentación de los platos. Pero de ser necesarios, se deben manejar con mayor cuidado y acompañarlos con algo que resalte su frescura. Por otro lado, se deben escoger los elementos adecuados para implementar contrastes (textura, color, dirección, tamaño, forma y posición) de manera que hagan el plato más interesante.

La textura de cada elemento puede lograrse según los cortes y métodos de cocción que se realicen. Lo más importante en este punto es que sean acordes con la preparación y que no pierdan sus propiedades en cuanto a color, sabor y aroma. En el uso de hierbas o elementos frescos, por ejemplo, debe hacerse al final del montaje ya que son sensibles al exceso de calor terminan por perder gran parte de sus características.

### **La clasificación**

Según María Teresa Vélez, “no se podría establecer una diferenciación para los alimentos que se usan en la presentación de platos dulces y platos salados, pues la cocina es muy compleja y cambiante, siempre es posible catalogar los alimentos como elementos decorativos en varios grupos”. A continuación se presentan los más importantes:

### **Hierbas**

Deben ser muy frescas y aromáticas. No es aconsejable el uso de hierbas deshidratadas. Sus colores y aromas ayudan a resaltar el plato, le dan vida y sensación de frescura. También se usan para darle color a los aceites. Dentro de las hierbas más usadas se encuentran las siguientes:

- **Perejil:** Es de origen mediterráneo y puede ser de dos tipos, perejil liso o perejil rizado. Es muy común en la presentación de los platos y tiene un sabor suave que combina muy bien con la mayoría de los alimentos.
- **Estragón:** Hay de dos tipos, estragón francés, de sabor y aroma finos y el estragón ruso, que tiene un sabor más intenso y amargo. Es conveniente usarlo fresco pues conserva más su sabor.
- **Albahaca:** Se usa sobre todo como aromatizante y tiene hojas bastante débiles que se deben usar frescas para que no pierdan su aroma.
- **Cebollín:** Tiene el sabor delicado de la cebolla, se suele añadir en el momento antes de servir. Sus hojas largas, huecas y de un verde intenso lo hacen ideal para la decoración.
- **Hierbabuena:** Es una de las hierbas más comunes en la decoración. Se combina muy bien con los postres y la coctelería. Se usa siempre fresca.

### **Espicias**

Se deben usar en polvo o en trozos comestibles para que hagan parte de una experiencia gastronómica placentera. Se pueden espolvorear de manera aleatoria o controlada y disponer de una forma regular con la ayuda de plantillas o stencils. Entre las más usadas se pueden encontrar:

- **Pimienta:** puede ser negra, verde o blanca. Esto depende del estado de maduración de los granos al ser recolectados. Se puede usar en pepas completas o molerla directamente sobre el plato.
- **Anís:** La variedad de anís estrellado permite usarlo entero para la decoración, mientras que el anís corriente es apto para espolvorearse. Tiene un sabor y un aroma fuertes, por lo que se debe usar con cuidado para que no interfiera y desequilibre el sabor del plato.
- **Canela:** Esta corteza se puede usar en polvo o en rama y por lo general acompaña postres o dulces.
- **Clavos:** Se puede usar entero o molido, su función es básicamente aromatizante.

### **Salsas**

Se pueden usar en función de su densidad y color. Sirven para enmarcar, conectar, dirigir o separar los elementos de un plato. Por lo general se usa la misma salsa que lleve la receta. En el caso de los postres, pueden ser salsas de chocolate, caramelo o frutas que lo complementen.

### **Aceites**

Se usan para dar brillo y saborizar. Adicionalmente se pueden teñir con hierbas, especias o vegetales para lograr efectos de contraste de color en el plato.

### **Crocantes**

Generalmente se emplean para dar volumen y altura a un plato, además de agregar un elemento crujiente a la preparación. En este caso, es importante que el alimento tenga algún tipo de relación estrecha con la preparación, o en su defecto, que la complemente. Se pueden elaborar a partir de muchos alimentos, por ejemplo frutas, vegetales, panes, masas de pastelería, glucosa, chocolate y queso, entre otros

# **Orden en la presentación de los platos**

**Sencillos consejos para cuidar todos los detalles a la hora de presentar**

# y servir los platos de un menú especial

Fecha de p

El número de platos que pueden componer un menú ha disminuido sensiblemente en los últimos años, pero los principios gastronómicos en los que éste se basa continúan inmutables.

Hoy día se prefieren los platos ligeros más fáciles de digerir tales como carnes salteadas, aves asadas, asados a la parrilla, etc., se busca una comida que no sobrecargue el estómago.

Los menús del día suelen componerse de dos o tres platos, en relación con el modo de vida, la estación del año u otras circunstancias. A continuación, os ofrecemos unos consejos muy útiles que os pueden solucionar dudas que tengáis a cerca del orden en la presentación de los platos.

## 5 puntos clave

Claves para ser un anfitrión exquisito tanto en la composición como en la presentación de los platos que conforman un menú especial.

1. No servir dos veces en la misma comida el mismo pescado, la misma ave o la misma carne.
2. Debe procurarse variar los colores que presentan los platos, y evitar que dos platos tengan la misma tonalidad.
3. Los platos que componen una comida no deben llevar nunca la misma guarnición ni la misma salsa.
4. Se deben variar en todos los platos las formas de cocción; por ejemplo, no se debe servir un pescado escalfado seguido de ave cocida, o una entrada a partir de huevos y un postre cuyo elemento fundamental sean los huevos.
5. No servir conservas de hortalizas o verduras en la estación en que se producen, emplear estos alimentos frescos.

## El orden de presentación de los platos

Este orden se refiere a las comidas principales de menús de los días de fiesta, días para los que se suelen reservar los platos y recetas más extraordinarias:

*Las comidas...*

1. Entremeses y canapés.
2. Ensaladas o preparación con verduras.
3. Un plato de pescado o marisco.
4. Un "releve" caliente (pieza de carne, ave, caza) o un asado a la parrilla guarnecido o con diversas ensaladas.
5. Quesos.
6. A elegir: platos ligeros azucarados, helados, compotas y pastelería.

*Las cenas...*

1. Entremeses, ensalada y canapés.
2. Sopas claras o ligadas o ligeros entremeses; por ejemplo: melón o salmón ahumado.
3. Un plato de entrada de pescado caliente.
4. Asado guarnecido con hortalizas. Si el plato de entrada es sustancioso, servir un ligero plato frío acompañado de ensalada.
5. A elegir: platos ligeros azucarados o fríos, helados, cestillo con fruta fresca.