

Al dente:

Punto de cocción en el que granos, pastas o verduras conservan consistencia.

A fuego lento: Calentar un líquido a 85 ° C, o cocer alimentos en este líquido

Abrillantar: Dar brillo a pasteles o a otros preparados culinarios por medio de jalea, gelatina, mantequilla clarificada o yema de huevo

Baño maría:

Procedimiento para cocer o mantener calientes alimentos o preparaciones, a fuego directo sobre la hornalla o en el horno. Consiste en introducir el recipiente que contiene la preparación dentro de otro más grande, con agua caliente en su interior. En el caso de la cocción sobre la hornalla es importante que el agua no entre en ebullición y que el fondo del recipiente que contiene el alimento o preparación no toque el líquido.

Caesar Salad/César Salad/Ensalada César:

Ensalada neoyorkina, muy popular en Norteamérica, creada por un chef italiano. Se compone de lechuga, trocitos de pan fritos en aceite de oliva aderezados con yema cruda, vinagre, queso parmesano y aceite.

Dátiles:

Existen más de cien variedades de dátiles. Todos son muy nutritivos y se utilizan tanto para preparar comidas dulces como saladas. En la India son muy usados para hacer chutneys y en la cocina árabe gozan de gran popularidad.

Embozar : Preparar un pollo u otra ave para el horno con una cobertura de huevo y harina.

Enharinar: Espolvorear con harina un alimento antes de reogarlo, freírlo o asarlo

Estofado:

Guiso con variados ingredientes, que se cocinan en un recipiente tapado, a fuego lento.

Fondué:

1-Plato de origen suizo, especial para reuniones invernales, elaborado con queso o carne, cuya principal característica es que la cocción continúa en la mesa de servicio. La de queso, también llamado saboyana se prepara con dos clases, uno graso y otro magro, habitualmente se preparan con gruyère o emmenthal. En el caso de la borgoñesa la carne es acompañada por toda clase de salsas.

2-Preparación a base de queso, ligada con salsa bechamel, que se fríe en trozos.

3-Guarnición para acompañar todo tipo de carnes consistente en todo tipo de hortalizas, cortadas finamente, y cocidas en manteca o aceite hasta que se funden, tomando casi el aspecto de un puré.

Gourmet

Persona de gusto refinado, experta en comidas o vinos.

Huevos poché/Huevos escalfados/Huevos en camisa

Huevos cocidos en agua hirviendo con agua, vinagre o jugo de limón que se cuecen más o menos 4 min. o hasta que la clara se recoje sobre la yema, que debe quedar blanda.

Italiana, a la

1-Plato de carne o ave o pescado y hortalizas, con hongos/setas, picadas o cortadas en daditos.

2-Pastas gratinadas con queso rallado y nuez moscada.

3-Preparaciones o platos con tomate.

Macear: Golpear la carne con una maza para ablandarla, rompiendo sus fibras.

Onza: Antigua medida de peso que equivale a la dieciseisava parte de una libra (480 gr.). Unos 30 gr.

Untar: Humedecer la superficie exterior de las comidas durante su cocción, para evitar que se sequen, mejorar su sabor y su apariencia.

TRABAJO TECNICAS DE COCINA INTERNACIONALES

NOMBRE y APELLIDOS:

PROFESOR.:

ASIGNATURA: *Técnicas internacionales.*

CICLO: *Tercer ciclo.*

CENTRO DE ESTUDIOS: *EXPRO.*

FECHA DE ENTRGA DEL TRABAJO: *06/03/07.*

LIMA-PERU

Biografía:

Leonardo nace el 15 de abril de 1452 en Vinci, cerca de Florencia, hijo no deseado de la unión entre el notario Ser Piero da Vinci y la dama Caterina los cuales nunca llegaron a casarse ya que al poco de su nacimiento su padre lo hace con otra mujer florentina de dieciséis años y su madre hace lo mismo con un repostero en el paro llamado Accatabrigha di Piero del Vacca. Pese a este disenterio de su padre biológico no abandona la educación del niño y este crece entre las dos casas aunque hace más vida con su madre y su padrastro, el cual le inculca el gusto por los dulces y por la comida en general y se convierte en un niño extremadamente gordo. A los diez años su padrastro casi desaparece de su vida y es su padre le que le obliga a educarse con sus otros medio hermanos. En 1469 entra de aprendiz en el taller del escultor, pintor, ingeniero, etc. Verrocchio con otro aprendiz famoso Botticelli. Antes de cumplir el año en el taller, Verrocchio decide castigarlo por *crapulando*, tragón en el término coloquial, ya que se atiborra constantemente de dulces que le envía su padrastro, su castigo consiste en pintar el ángel del panel de la izquierda del cuadro el Bautismo de Cristo que fue encargado por la iglesia de San Salvi, en la actualidad esta obra se encuentra en la Galería de los Uffizi de Florencia y con el castigo inicia un plan para adelgazar.

Este hombre, el más grande que la humanidad nos dio, fue principalmente un gran cocinero, el creador de lo que hoy llamamos la *nouvelle cuisine*, inventor de tantas cosas que hoy nos parece casi imposible comprender como alguien tuviera tanta fantasía y fuera tantos siglos adelantado a su tiempo. Su historia está plagada de anécdotas curiosas que están documentadas históricamente, algunas de ellas de un tinte tan cómico que difícilmente podremos evitar una carcajada cuando las leamos y donde veremos que no todos sus inventos fueron tan revolucionarios como nos han hecho pensar, ni todas sus actuaciones en la vida fueron tan brillantes y solemnes como hemos imaginado, aquí veremos que la genialidad está muy cerca del esperpento y del ridículo más espantoso.

Pero antes de adentrarnos en lo anecdótico, y la gran vinculación de éste hombre con la cocina, haremos un poco de historia para comprender el sentido de éste artículo

Un cocinero llamado Leonardo da Vinci:

La gran oportunidad de Leonardo como cocinero:

Vuelve al taller del maestro pero de nuevo retorna a las andadas gastronómicas al arder el negocio del que tuvo que salir corriendo como consecuencia de peleas entre bandas rivales e inmediatamente lo abre de nuevo, en el mismo lugar, de forma improvisada con su amigo Botticelli, el gran pintor, al que llaman La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo, adornado con dos lienzos pintados por cada uno de ellos. Pero nadie entra en la taberna porque a nadie le agrada pagar por una anchoa y una rodaja de zanahoria perdidas sobre una fuente por más ingeniosamente que estén dispuestas y como es lógico tienen que cerrar. Los siguientes tres años los pasa, como se dice actualmente, en el paro porque no hay restaurante que de trabajo a alguien con ideas tan peregrinas y excéntricas y se gana la vida por las calles de Florencia haciendo dibujos y tocando el laúd, como se puede observar no es novedoso lo que se ve en las bocas de metro de nuestras ciudades porque ya en aquella época estaba inventado, el artista que toca un instrumento, canta o dibuja y pide un dinero.

Como Leonardo debía aburrirse y no se conformaba con la vida que llevaba aprovecha el momento histórico en el que Lorenzo de Médici, señor de Florencia, mantiene una pequeña guerra contra el Papa para enviarle a éste unas maquetas de máquinas de asalto hechas con pasta y mazapán, algo que hizo durante toda su vida, pero que no fue comprendida por Lorenzo y que se la dio a comer a sus invitados por el aspecto tan apetitoso, ante este nuevo fracaso nuestro hombre decide marcharse de la ciudad estado y entonces Lorenzo de Médici le da una credencial recomendándolo a Ludovico Sforza 'El Moro' en compensación

Por el agravio de haberse comido sus maquetas, pero a leerla ve que sólo hace referencia a su cualidad de tañedor de laúd por lo que él mismo se escribe la presentación que decía textualmente lo siguiente: *No tengo par en la fabricación de puentes, fortificaciones, catapultas y otros muchos dispositivos secretos que no me atrevo a confiar en este papel. Mis pinturas y esculturas pueden compararse ventajosamente a las de cualquier artista. Soy maestro en contar acertijos y atar nudos. Y hago pasteles que no tienen igual.* Tras la entrevista con Ludovico el Moro este le hace consejero de fortificaciones y maestro de festejos y banquetes de la corte y aquí comienza el principio de nuestra historia.

Tras el primer paso hay que dar un segundo y este se presenta ante la oportunidad que le brinda la boda de una sobrina de Ludovico, así que le presenta el menú de la boda, siempre intentando introducir en la corte su nueva forma de ver la cocina, a lo que el Moro le dice que es mejor que ponga otras cosas más sustanciosas que las que presenta, que dando así la propuesta y lo que al final se tuvo que servir, como se podrá comprobar fue otro fracaso estrepitoso de Leonardo como cocinero.

Leonardo percusor de los electrodomésticos para la cocina:

Tras este nuevo revés se encarga de inventar utensilios para la cocina tras el encargo de Ludovico para el nuevo proyecto de las cocinas del Castello, el gran palacio en el centro de Milán, para lo cual elabora una lista con las principales necesidades que se tenían y que eran textualmente estas:

En primer lugar, es necesaria una fuente de fuego constante. Además una provisión constante de agua hirviendo. Después un suelo que esté siempre limpio. También aparatos para limpiar, moler, rebanar, pelar y cortar. Además, un ingenio para apartar de la cocina los tufos y olores y ennoblecerla así con un ambiente dulce y fragante. Y también música, pues los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música. Y, por último, un ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber.

Tras lo cual se pone manos a la obra en la invención y fabricación de todos los utensilios que cree que le hacen falta para esta nueva cocina totalmente automatizada y que como veremos fue algo de lo más cómico que he leído en mi vida basado en un hecho real contado por Matteo Bandelli cronista de la corte.

Estudió en primer lugar el poder calórico en la combustión de distintos tipos de madera para llegar al final a la conclusión que lo importante es la cantidad de troncos que se tenga y no la forma o la procedencia e inventa una cinta transportadora que los lleva una vez cortados por una sierra circular que también inventa alegando que de esta forma no sería necesaria la presencia de una persona encargada de la leña en la cocina sin caer en la cuenta de que se le olvidaron los cuatro hombre y los ocho caballos que manejan y mueven la sierra circular.

Diseña igualmente un asador automático para que el personal no estuvieran todo el día dándole vueltas al espetón sobre el fuego, inventando algo tan ingenioso como el introducir en la chimenea una hélice que dará vueltas impulsada por la corriente de aire ascendente y esta a su vez movería el espetón, haciendo que gire lento o rápido dependiendo de la cantidad de fuego que se tenga.

Inventa un circuito para tener una provisión de agua caliente y constante fabricando una especie de caldera unida a tubos metálicos que eran calentados con carbón.

Para que el suelo estuviera limpio idea un sistema de unos cepillos giratorios tirado por bueyes de un metro y medio de diámetro por dos metros y medio de ancho con una pala detrás para recoger lo reunido por el cepillo en lugar de la persona que barre regularmente.

Siguiendo con los inventos para esta cocina 'automatizada' y moderna idea una descomunal picadora de vacas la cual necesita un ejercito de hombre y caballos para ponerla en marcha con una gran infinidad de utensilios auxiliares y muy parecidos a los que actualmente existen para picar cerdos y animales pequeños. Y otro de los inventos es la rebanadora de pan accionada por aire.

Para la música en la cocina idea unos tambores mecánicos con manivelas de mano acompañado por tres músicos que tocan un instrumento que el llama órgano de boca.

Para quitar los malos olores idea unos fuelles que se ponen en funcionamiento por medio de unos martillos conectados a una manivela movida por un caballo.

Para eliminar las ranas de los barriles de agua consiste en una trampa de muelle que se acciona al saltar el animal sobre ella poniendo en funcionamiento un martillo que le da en la cabeza y la deja inconsciente, como se verá todo muy rudimentario y desde nuestra perspectiva de la técnica como algo digno de un cómic de niños.

Y por último un invento revolucionario que consiste en una alarma contra el fuego que esparce agua pulverizada en el caso de que se incendie la cocina, algo muy parecido a lo que existe en muchos edificios de hoy día, pero ¿todo esto puede funcionar con métodos tan primitivos?, serán los propios comensales los que nos lo contarán, pues ha quedado constancia escrita de dicho acontecimiento.

La primera cocina totalmente automática:

Llega el gran día y Ludovico espera con sus invitados la hora de comer, por cierto para hacer la obra hubo que demoler parte del comedor, los establos y los dormitorios de la madre de Ludovico, entonces se oyen gritos, explosiones, chirridos y estruendo de máquinas, los invitados esperan impacientemente la llegada de la comida pero esta no llega, pasa el tiempo y ya inquietos por los ruidos se dirigen a la cocina y esto es lo que cuenta Sabba da Castiglione di Pietro Alemanni, embajador florentino en la corte de Sforza:

La cocina del maestro Leonardo es un gran caos. El señor Ludovico me ha dicho que el esfuerzo de los últimos meses se había hecho con la intención de economizar esfuerzos humanos; pero ahora, en lugar de los veinte cocineros antes empleados en las cocinas, las personas que se apiñan en este lugar llegan casi al centenar y ninguno de los que yo pude ver estaba cocinando, sino que todos estaban atareados con los

grandes dispositivos que ocupaban todo el suelo y los muros, ninguno de los cuales parecía comportarse de manera útil o para la tarea que fue creado.

En un extremo del recinto una gran noria, empujada por una furiosa cascada, vomitaba y rociaba con sus aguas a todos los que pasaban por debajo, y había transformado el suelo en un lago. Fuelles gigantes, cada uno de ellos de tres metros y medio de largo, colgaban de los techos, siseando y rugiendo con el propósito de limpiar los humos de los fuegos, pero todo lo que lograban era avivar las llamas, en perjuicio de aquellos que debían estar cerca del fuego; tan peligrosas eran las errantes llamas que una multitud de hombres armados de cubos se afanaban en tratar de dominarlas, aun cuando otras aguas brotaban en chorros de cada rincón de los techos.

Y en este catastrófico lugar se paseaban por todas partes caballos y bueyes, algunos dando vueltas y más vueltas, y otros arrastrando los ingenios para limpiar los suelos del maestro Leonardo; realizando sus tareas con denuedo, pero también seguidos de otro ejército de hombres para limpiar las suciedades de los caballos.

En otro lugar vi una gran picadora de vacas estropeada, con media vaca todavía hincada y asomando por fuera de ella, y hombres con palancas intentando sacarla de allí. Y aún en otro lugar el ingenio continuo de troncos y leña del maestro Leonardo arrojando suministro dentro de la habitación y que no podía ser detenido; de manera que en lugar de los dos hombres que llevaban los troncos al fuego como antes se acostumbraba, ahora había que emplear a diez para sacarlos.

Los gritos que habíamos oído vimos que los proferían pobres desdichados que estaban abrasándose o ahogándose o asfixiándose; las explosiones, de la pólvora que el maestro Leonardo se empeñó en utilizar para prender sus fuegos sin llama; y, como si este estruendo no resultara suficiente, aún se combinaba con la música de sus tambores que redoblaban, aunque los que tocaban los órganos de boca creo que ya se habían ahogado.

Como antes he descrito, la cocina del maestro Leonardo era un gran caos, y no creo que esto complaciera a señor Ludovico.

Magistral descripción de lo ocurrido y después de su lectura entendemos el por qué la humanidad tardó tantos siglos en avanzar, pues pensamos que ya quedó lo suficientemente escarmentada con semejante experiencia. Pero no se crea el lector que ahí se terminan los grandes inventos del hombre más importante de la humanidad, porque tenemos algunos más que los pueden dejar con la boca abierta, lo cual contaremos en un próximo capítulo para no hacer este tan largo y pesado.