ALSAS BASE O MADRES

Se denominan salsas de base o madres a aquellas que pueden dar lugar a la generación de un número muy variado de otras pequeñas salsas, llamadas en consecuencia: salsas derivadas. Como ejemplo se puede citar la salsa Bordalesa, derivada de la salsa oscura de base "demi-glace"; a la salsa Mornay derivada de la salsa de base Bechamel.

Clasificación de las principales salsas de base

A continuación se realiza una clasificación genérica de las principales salsas madres. El contenido y la terminología empleada se irán desarrollando a lo largo del capítulo.

A partir de un fondo

Oscuras: Salsa demiglase, salsa española.

Blancas: Salsa alemana, salsa suprema, salsa de vino blanco para pescados.

Emulsionadas o Inestables frías:

Vinagretas: Clásica, italiana, francesa, de verduras, etc.

Aceites Saborizados: Aceite de perejil, de ciboulette, de zanahoria o Estables frías: Mayonesa, aíoli, a base de mostaza, etc.

Inestables calientes: Mantecas emulsionadas, ejemplo la "Beurre blanc". O Semi-coaguladas calientes: holandesa, Beárnaise, Sabayón.

Especiales

Coulis: A base de jugos de hortalizas (zanahoria, alcauciles, espárragos, tomate, etc.) reducidos, c Bechamel: Salsa blanca a base de leche espesada con roux claro, o Salsa Americana: Salsa a base de un fumet de pescado o crustáceos espesada con roux rubio o Beurre manié, y coral de crustáceos o Salsa de Tomate: Salsa realizada a base de un fondo claro de hortalizas enriquecida con tomates y extracto de tomate, espesada con roux claro

LOS FONDOS

Definición

Se denomina fondo a la base líquida de ciertas salsas. Estos fondos se obtienen básicamente de hervir o pochear alguna carne junto a otros ingredientes aromatizantes; obteniendo como resultado una preparación líquida, más o menos concentrada, ligeramente perfumada y neutra de sazón (sin sal y sin pimienta). Los fondos no están espesados por ningún ingrediente adicional.

Clasificación

En la cocina tradicional se distinguen dos grandes grupos de fondos, que se diferencian básicamente por sus ingredientes y por la técnica de preparación:

Fondos oscuros

Los ingredientes de base pueden ser: ternera, ave, pato, cordero, chancho, animales de caza. Su preparación se caracteriza en el dorado de huesos y hortalizas, empleo de tomate o extracto de tomate, cocción y reducción por tiempo prolongado. Como resultado se obtiene una preparación oscura muy concentrada/en sabor y aromas.

Ejemplos clásicos: Fondo oscuro de ternera Fondo oscuro de ave Fondo oscuro de cordero

Fondos claros

Los ingredientes de base pueden ser: ternera, ave, hortalizas, pescado y crustáceos. Su preparación se caracteriza por sudar las hortalizas, blanquear los huesos, cocción y reducción por tiempo reducido. Como resultado se obtiene una preparación clara, poco concentrada en sabor, pero muy perfumada.

Elementos aromáticos o guarnición aromática

A los ingredientes aromáticos de un fondo se los denomina "guarnición aromática". Está compuesta básicamente por una mirepoix o paisana de hortalizas (según el caso) y un bouquet garni. La finalidad de la guarnición aromática es aportar el perfume al fondo.

ALSAS DE BASE A FONDO

Las salsas de base o madres elaboradas a partir de fondos pueden ser oscuras o blancas según el fondo del cual provienen. Para obtenerlas se debe simplemente espesar el fondo empleando algún método de "ligazón", confiriéndole una textura aterciopelada, untuosa y lisa que napa las superficies dejando una cobertura fina y delicada. La consistencia de la salsa dependerá de La cantidad del ingrediente espesante que se agrega al líquido, o La temperatura de la preparación, ya que a medida que enfrían, endurecen, o La naturaleza del ingrediente espesante, por ejemplo: almidones de maíz, de papa, etc.

Salsas oscuras

Las salsas de base oscuras se elaboran a partir de fondos oscuros, que una vez finalizados se los espesa con roux oscuro o Beurre manié. Los ejemplos más clásicos son: la salsa demi-glace y la salsa española, ambas se emplean indistintamente para elaborar una infinidad de salsas derivadas oscuras. Esquematizando:

Fondo oscuro Beurre Manié Salsa Española de res reducción + Roux oscuro = Salsa Demi-glace

Salsas derivadas

Bigarrade: hacer un caramelo, desglasar con vinagre o jugo de limón, reducir con oporto y jugo de naranja y agregar demi-glace. Bordelaise: reducción de vino tinto, échalotes, pimienta mignonnette, tomillo y laurel. Agregar demi-glace. Pasar a través de un colador chino. Chasseur: sudar en manteca échalotes doble cincelado y champiñones Emincé, desglasar con vino blanco, reducir. Agregar demi-glace y un

poco de salsa de tomates. Cortar la cocción, pasar por un colador chino y terminar con manteca.

Colbert: reducción de vino blanco en échalotes y pimienta. Agregar demi-glace y montar con manteca. / Créme (para carnes a la minuta): sobre la sartén retirar la pieza de carne y el exceso de grasa, desglasar los jugos con vino blanco, agregar demi-glace y reducir a la mitad. Reemplazar la cantidad reducida por crema. Diable: reducción de vino blanco, échalotes doble cincelado y pimienta. Agregar demi-glace y salsa de tomate. Cortar la cocción y montar con manteca. Diane: es una Poivrade enriquecida con manteca. Duxelles: sudar échalotes en manteca, desglasar con vino blanco, agregar demi-glace y salsa de tomate. Agregar Duxelles (champiñones picados más échalotes)

Estragón: agregar vino blanco y un bouquet de estragón a la demi-glace y dejar reducir, pasar por un colador chino. También se puede preparar con vinagre de estragón.

Italianne: sudar en manteca échalotes, champiñones y jamón. Desglasar con vino blanco, agregar demi-glace y salsa de tomates. Cocinar unos minutos y pasar por un colador chino. Madére: Demi-glace perfumada con vino Madeira.

Marchand du Vin: reducción de échalotes con vino tinto. Agregar demi-glace. Moelle (tuétano, caracú): preparación como la Bordelaise. Agregar tuétano blanqueado V terminar con manteca.

Périgueux: reducción de vino Madeira y trufas. Agregar demi-glace y montar con manteca.

Piquante: reducción de échalotes doble cincelado con vino blanco y vinagre. Agregar demi-glace y pimienta de Cayena. Guarnición de pepinos en vinagre, estragón y perejil.

Poivre: (pimienta): colorear una mirepoix en aceite, agregar un poco de vinagre y dejar reducir hasta casi seco. Agregar demi-glace, cocinar, pasar por un colador chino y terminar con abundante pimienta mignonnette. Oporto: Demi-glace con vino oporto.

Robert: reducción de cebollas doble cincelado en vino blanco, agregar demi-glace, cortar la cocción y pasar por un colador chino. Terminar con mostaza y jugo de limón.

Salmis: sudar carcasas de aves de caza con un mirepoix, hasta colorear, retirar el exceso de grasa y desglasar con vino blanco y reducir. Agregar demi-glace y cocinar por 15 minutos, pasar por un colador chino y controlar la sazón. Tortue: salsa Madeira perfumada con hierbas (albahaca, salvia, mejorana, romero, tomillo), un poco de salsa de tomate y terminar con pepinillos, olivas y champiñones. Se utiliza para lengua de vaca, cabeza de vaca, mollejas, etc. Zíngara: reducción de échalotes doble cincelado en vino blanco. Agregar demi-glace y salsa de tomates. Retirar del fuego, pasar por un colador chino y agregar paprika.

<u>Salsas blancas</u>

Las salsas de base o madres blancas derivan de un fondo claro o fumet de pescado. En su elaboración, a diferencia de las salsas oscuras, pasan por una preparación intermedia denominada "Velouté" o "pre-salsa". Las Veloutés adicionadas de algún otro método de ligazón y algún otro ingrediente, darán lugar a las salsas blancas.

Veloutés o pre-salsas blancas

Técnicamente una velouté es un fondo claro de res, ave o fumet de pescado espesado con un roux claro o rubio. Las Veloutés deben tener una textura homogénea, lisa y suave.

Clasificación de las salsas madres blancas

Salsa Alemana Se obtiene de una velouté de res con el agregado de crema y yema de huevo como segundo espesante.

Salsa Suprema Se obtiene de una velouté de ave con el agregado de crema como segundo espesante y aromatizada con pies de champiñones. Salsa de vino blanco para pescados Se obtiene de una velouté de pescado con el agregado de vino blanco reducido como ingrediente aromatizante y crema de leche como segundo espesante.

Salsas derivadas

De la Salsa Alemana

Alcaparras: agregar alcaparras y un poco del agua de las mismas.

Champiñones: agregar champiñones fileteados con su cocción reducida.

Chaud-Froid blanca: Alemana reducida con gelatina, removiendo sin cesar y agregando crema en pequeñas cantidades. Dejar enfriar antes de usar.

Chivry: agregar hierbas picadas y blanqueadas.

Ciboulette: agregar ciboulette.

Curry: agregar curry, jugo de limón y crema.

Estragón: agregar vinagre de estragón para perfumar y estragón picado. Poulette: agregar la reducción de cocción de champiñones y perejil. Raifort: agregar rábano picado.

De la Salsa Suprema Albufera: agregarle un poco de demi-glace. Champiñón: con champiñones. Estragón: agregar hojas de estragón picadas.

Toulousaine: agregar esencia de trufas, jugo de limón y montarla con manteca. Villeroy: agregar esencia de trufas y jamón. Reducir y agregar yemas. Tiene que quedar espesa ya que se utiliza para envolver pequeños elementos que luego se rebozan y se fríen en manteca.

De la Salsa de vino blanco para pescados Anchoas: agregar anchoas.

Bercy: con échalotes, montada en manteca y terminar con perejil picado.

Câpres: con alcaparras.

Chaud-Froid blanche: alcaparras y gelatina de pescado. Cardinal: con manteca de langosta. Crevettes: agregar langostinos.

Diplómate: con manteca de bogavante y carne del mismo cortado en pequeños dados.

Fines Herbes: con perejil y estragón picados. Joinville: salsa Normande montada en manteca de langostinos. Normande: agregar una reducción de fumet y cocción de champiñones. Riche: salsa Diplómate perfumada con esencia de trufas y terminada con champiñones fileteado o picados.

SALSAS Y EMULSIONADAS

Las salsas emulsionadas, son aquellas cuyo principio básico de elaboración es la formación de una emulsión inestable o estable, según sean los ingredientes empleados y la técnica de elaboración.

Definición y características de una emulsión

Una emulsión es una mezcla homogénea y más o menos estable de dos ingredientes no miscibles entre ellos, es decir que por naturaleza no pueden permanecer unidos, como por ejemplo el agua y el aceite.

Muchas emulsiones se realizan simplemente con un batido mecánico suficientemente enérgico, como para lograr unir los dos ingredientes, pero luego de un tiempo esta emulsión comenzará a romperse. Por lo tanto, para estabilizar una emulsión se requiere de la incorporación de un tercer ingrediente que tenga la característica de mantenerla unida de manera estable a través del tiempo.

Uno 3e los ingredientes esenciales en la elaboración de salsas emulsionadas estables es el empleo de yema de huevo, debido a que posee un poderoso emulsionante: la lecitina.

Otros ingredientes, tales como alcaparras, mostaza, pimentón, gelatina poseen también emulsionantes en menor o mayor poder; por ejemplo la gelatina es un potente emulsionante, por lo que suele usarse muchísimo en la preparación de grandes cantidades de mayonesa, tapenade, etc.

Elementos ácidos y la sal son componentes que ayudan a estabilizar una emulsión. Es por esta razón, que la técnica de preparación de todas las salsas emulsionadas, contempla la incorporación de la sal y del ingrediente ácido al principio.

Salsas emulsionadas inestables frías

Vinagretas

Vinagreta clásica: Sus ingredientes de base son sal, pimienta, vinagre de vino tinto y aceite de maíz. También se pueden incluir otros ingredientes opcionales como salsa tabasco, mostaza, salsa inglesa, hierbas frescas. Vinagreta francesa: Se prepara con échalotes doble cincelado, mostaza, estragón, vinagre blanco, aceite mezcla, sal y pimienta blanca. Vinagreta Italiana: Se

prepara con cebollas doble cincelado, vinagre de vino tinto, aceto balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta negra. Vinagreta de morrón: Se prepara con pimiento cocido, pelado y licuado que se mezcla con una vinagreta clásica.

Aceites saborizados

Son aceites fríos y eventualmente tibios saborizados con hortalizas o hierbas. La unión entre el agua de vegetación y el aceite es temporaria. Pueden elaborarse a partir de hortalizas crudas o cocidas. Algunos ejemplos son: aceite de perejil, de ciboulette, de espinaca, de zanahoria, de remolacha, de alcauciles, etc.

Salsas emulsionadas estables frías

Dentro de este grupo de salsas la más reconocida y empleada internacionalmente es la salsa Mayonesa, por lo cual trabajaremos alrededor de ella.

La mayonesa

El origen de esta salsa es de Mahón, Islas Baleares, España. Es una emulsión fría y estable, ya que se realiza a partir de yemas de huevo (ingrediente emulsionante) y aceite de girasol o maíz. Se condimenta conjugo de limón, mostaza, sal y pimienta.

Salsas derivadas

Salsa Inglesa: Mayonesa con mostaza inglesa Colman's en polvo. Salsa Bragation: Mayonesa con puré de anchoas y caviar. Inventada porántoine Caréme en 1820 para conquistar a la princesa Bragation. Salsa Ravigote: Mayonesa con pepinillos en vinagre en brunoise, alcaparras, échalotes doble cincelado y perejil picado. Salsa Remoulade: Mayonesa con pepinillos y perejil picados, alcaparras y aceite de anchoas.

Salsa Rusa: Mayonesa con igual parte de gelatina, vinagre de estragón y raíz picante rallada.

Salsa Tirolesa: Mayonesa con puré de tomates y perejil picado.

Salsa Golf: Mayonesa y ketchup. Esta salsa fue inventada en el Golf Club de

Mar del Plata en los años 20.

Salsa Verde: Mayonesa con puré de espinacas, perejil y estragón picados. Salsa Verde (otra variante): Mayonesa con ciboulette picada y un poquito de colorante vegetal verde.

Salsa Gribiche: Mayonesa con huevo duro picado, alcaparras y hierbas perejil, ciboulette)

Salsa Tártara: Mayonesa con huevo duro, ciboulette,, estragón y perejil picados, cebolla doble cincelado. Por lo general se le agregan alcaparras o pepinillos y zanahorias cocidas, todos en brunoise.

Salsas emulsionadas inestables calientes

Son salsas emulsionadas en caliente con una materia grasa como por ejemplo la manteca. Son inestables por carecer de algún poderoso emulsionante. El ejemplo más clásico es la Manteca Blanca (Beurre Blanc).

GUARNICIONES CLASICAS

A base de papa

Gratín Dauphinois: Es una preparación en la cual las papas se precocinan 4r\ leche y luego se termina su cocción en el horno junto con crema y queso gruyere. Papas Paillason o Darphin: Son pequeñas galletas de papas paille o pelo. Su superficie es crocante y dorada, mientras que su interior permanece húmedo, pero cocido.

Papas Rósti: Es una preparación suiza a base de papas cortadas en laminas muy finas, disponiéndolas en una sartén o placa de horno en forma de galleta, alternándolas con panceta y cebollas doble cincelado. Su cocción es en horno. Papas Anna: Se preparan a base de papas chips y manteca que se cocinan en una sartén con tapa llamada Anna, dispuestas en círculo formando una galleta. Su cocción es en horno.

Papas Duquesa: Es una preparación a base de un puré de papas bien seco y huevos. Se emplea para la elaboración de otras guarniciones como por ejemplo, croquetas, papas Dauphine, Saint-Florentin, etc.

Papas Torneadas: Las papas torneadas Cocotte, Vapeur, Cháteau y Fondant, son consideradas como guarnición para acompañar diversos platos -Ver 2.1.11.2 Cortes de papa-.

Papas Berny: Base de puré duquesa en forma de bolitas, pasadas por clara de huevo y rebozadas con almendras fileteadas. Luego se fríen.

Papas chips: Se fríen redondeles super finos de papa. Se sirven calientes o frías. Se pueden espolvorear con un poco de pimentón.

Croquetas de papa: A base de puré duquesa. Se forman con una manga tiras de 2 cm

de diámetro y se cortan con un largo de 5 cm. Empanar y freír.

Papas Dauphine: Se prepara una mezcla con 2/3 partes de puré papas y 1/3 de masa bomba (páte á choux). Se forman bolitas con una manga directamente en el aceite caliente.

Papas Noisette: Papas cortadas con el noisettero, blanqueadas y salteadas. Papas Parisienne: Papas cortadas con el bolillero grande, blanqueadas y salteadas. Papas San Florentín: Base de puré duquesa mezclado con jamón cocido picado, rebozadas en

fideos cabello de ángel quebrados y fritos en aceite. Papas Souflé: Papas demasiado húmedas o secas no son ideales para esta preparación. Cuando las papas peladas fueron lavadas, se las corta en forma hexagonal y luego en rodajas de 2 a 3 mm de espesor. Sin lavarlas, se las coloca sobre un paño seco. Cocinar en aceite a temperatura ascendente desde 130° a 160°C, moviéndolas constantemente. Cuando todas las papas estén nadando en la superficie y no forman globos, se las traspasa inmediatamente a un aceite para freír muy caliente. Este cambio de temperatura debe provocar que las papas inflen, ya que la papa correctamente cortada y precocida en aceite está formada por dos capas que al calentarse mucho son separadas por el vapor interno que se produce. Por ello si las papas está demasiado cocidas tienen las capas demasiado crocantes para poder inflarse.

A base de hortalizas

Panaché: Es un conjunto de verduras cortadas en distintas formas que se blanquean por separado y después se terminan de cocinar en manteca o se sirven simplemente hervidas o cocidas en vapor:

Jardinera: Es una guarnición integrada por verduras cortadas en bastones de 4 cm por 4 mm de espesor, cocinadas por separado en vapor o hervidas y luego mezcladas; se le agregan arvejas u otras legumbres. Cuando la salteamos con manteca y la ligamos con algún otro elemento pasa a llamarse Macedonia.

Forestiére: Es una guarnición compuesta de uno o varios vegetales adicionándole champiñones en abundancia. Por ejemplo las zanahorias Forestiére: se blanquean las zanahorias y se saltean en manteca con la adición de champiñones. Se finaliza con perejil picado en abundancia.

Printaniére: Mezcla de verduras nuevas, de "primavera", por lo general de verduras mi ni o jóvenes. Idem procedimiento que el Panaché para su cocción. Florentine: Es toda preparación a la cual se le adicionan espinacas, tanto en puré como salteadas, y por lo general, bañadas de salsa Mornay (salsa Bechamel + queso rallado).

Provenzal: Es todo tipo de preparación donde predominan el tomate, los champiñones, el ajo, las aceitunas, las berenjenas, el aceite de oliva. Su nombre proviene de la región francesa de la Provence. Cabe destacar que en nuestro país esta preparación se hace con abundante ajo y perejil (ajillo).

Ratatouille: Esta es una guarnición típica para cordero de origen provenzal. En su preparación intervienen pimientos, berenjena, zucchini, cebolla, ajo, tomate y abundante tomillo. Las verduras son salteadas por separado y finalmente guisadas juntas.

Tian de verduras: Son una variedad de verduras cortadas parejas, generalmente en rebanadas delgadas y cocidas en horno, junto con hierbas y oliva para aromatizar. Es una guarnición-especialpara carnes y aves.

CARNES

Puntos de cocción de carnes

Para verificar el punto de cocción de una carne lo más efectivo es presionar su superficie con un dedo, ya que nunca debe pincharse o cortarse porque perderá sus jugos. En reglas generales, si está:

muy blanda = está cruda muy dura = muy cocida

Es decir que, cuanto más cocida esté la carne más resistencia nos ofrecerá al tacto.

Esquema de puntos de cocción para carnes rojas

Temperatura	Castellano	Francés	Inglés	Características
45°C	vuelta y vuelta	Blue	Rare	Crudo en el interior
50°C	Jugoso	saignant	medium rare	La carne está roja, pero no sangrante
60°C	a punto	a point	medium	Carne ligeramente rosa y jugosa
70°C	Cocida	Cuit	done	La carne no debe estar rosa.
	bien cocida	bien cuit	well-done	

CARNE VACUNA

Lomo y costillar

En restaurantes de categoría los principales cortes de carne' vacuna empleados son el lomo y el costillar del cual se obtiene los bifes o entrecotes. '

Lomo

Es una pieza larga, redondeada y musculosa que se obtiene del cuarto trasero de la vaca. Es el corte más tierno y magro del animal, ya que es un músculo que no realiza ejercicio en el animal. La cabeza del lomo se encuentra separada del cuerpo por tejido conectivo. La pieza del lomo se divide en tres secciones:

La cabeza: La parte más gruesa del lomo (de la que se separa la cabeza propiamente dicha) o El cuerpo: La parte regular del lomo, o La cola: La parte más estrecha del lomo.

Cortes clásicos

- Chateaubriand: Primer corte desde la cabeza del lomo. Pesa 300gr.
- Steak de filet: Corte del cuerpo del lomo. Pesa 200 gr.
- Tournedos: Corte del cuerpo del lomo. Pesa 150 gr.
- Filet Mignon: Corte del cuerpo del lomo. Pesa 100 gr. Paíllard: Se filetea con cuchillo la carne de la cola del lomo, hasta • dejarla fina. Luego se la coloca entre 2 láminas de film y se la golpea hasta dejarla bien delgada, finalmente se recortan los bordes.

Bife angosto

El bife se extrae del costillar del cuarto trasero del animal. Este se puede prepararse entero sin hueso o en cortes con o sin hueso.

POLLO

Operaciones culinarias

Según la utilización que se le va a dar al pollo y dependiendo los tipos de cocción a utilizar, se realizarán diversas operaciones preliminares, tales como:

Trocear

El pollo se puede trocear en mitades, cuartos u octavos según su preparación, teniendo en cuenta las partes del pollo: pata, muslo, pechuga y ala. Al trocear un pollo debe tenerse como guía las coyunturas de las articulaciones.

Deshuesar

El pollo se puede deshuesar entero o en piezas, para preparaciones tales como: pollo deshuesado relleno, galantinas, etc. En cualquiera de los casos se requiere contar con un animal integro y no demasiado tierno.

Bridar

La finalidad de bridar un pollo es que este quede totalmente cerrado a fin de retener sus jugos. Existen varias técnicas para bridar que pueden realizarse con o sin aguja, dependiendo también del tamaño del ave.

Albardar

Consiste en envolver la pieza con tocino o panceta y luego atar. Este procedimiento se realiza cuando el ave debe permanecer mucho tiempo en el horno.

Métodos y puntos de cocción recomendable

Corte	Técnica de cocción recomendada	Punto de cocción recomendado
Pechuga	Asar. Saltear. Freír. Hervir. Grillar.	A punto (al corte la carne no debe deshilacharse. Al presionar debe sudar un poco de líquido sin sangre)

	Asar. Saltear. Hervir. Grillar.	A punto (al corte debe presentarse
Pata-muslo		
	Bresear.	un líquido traslucido sin sangre)

CORDERO

La carne de cordero magra es saludable y de fácil digestión. Su valor nutritivo es elevado, parecido al de la carne vacuna.

Si la carne está cubierta por una capa de grasa dura y de color claro significa que la carne es de buena calidad. Una carne de color oscuro y grasa muy amarilla proviene de un animal viejo, que tendrá además un sabor y olor penetrante.

Cortes específicos

Los cortes de cordero poseen nombres específicos: o Gigot: Se denomina asi a cada pata trasera, o Double: Se llama así a las dos patas traseras unidas, o Silla o Silla Inglesa: Porción lumbar ubicada entre el costillar y las patas, o Barón: Porción formada por los dos gigot más la silla inglesa, o Epaule: Corte correspondiente a la paleta. Formado por el omóplato y la pata delantera.

Campana: Se denomina así a la caja torácica. Si está cortada en sentido longitudinal se llama media campana, o Rack: Conjunto de 6-8 costillas unidas, o Chop: Costilla cortada en forma individual.

Crown Royal: Medio costillar entero doblado de tal forma que se puedan unir los dos extremos formando una corona.

Métodos y puntos de cocción recomendables según cortes

Corte	Técnica de cocción recomendada	Punto de cocción recomendado
Paleta	Guisar. Saltear.	Cocido
Gigot	Bresear. Asar.	Rosé

Silla	Bresear. Asar.	Rosé
Costillas	Saltear. Asar. Freír. Orillar.	Rosé
Matambre	Bresear. Asar	Cocido

CHANCHO

Un chancho de calidad se reconoce por su carne rosada, bien cerrada y sin rastros de humedad. Cuando la carne es muy roja y muy dura se debe a que es un animal muy viejo, siendo de inferior calidad.

La carne de chancho es altamente empleada en la charcutería, dentro de los embutidos más clásicos del chancho podemos mencionar:

Jamón: Es la parte superior de la pata trasera del chancho. Según el método de elaboración se clasifica en jamón cocido o jamón crudo. Dentro de los jamones crudos más conocidos por su excelente gusto esta el Jamón de Jabugo (jamón de chanchos de pata negra, típicos de la región de Huelva, Andalucía), il Prosciutto di Parma (de la región de Parma, Italia), /'/ Prosciutto di San Danielle (del pueblo de San Danielle, Italia).

Rilletes: Es un embutido que se prepara con la carne de la paleta, panza y garganta. Se cocina en la grasa del chancho y se adicionan especias.

Andouilles: Embutidos realizados con eí aparato digestivo, intestino grueso y estómago del chancho, con algunas partes de garganta y panceta. Se cocinan en leche, lo que les aporta su típico color blanco.

Queso, de chancho: Se obtiene de la cocción de la cabeza y se presenta en forma de terrinas.

Clasificación

Según la edad

Según la edad del animal recibe diferentes nombres:

- Cochinillo: animal de 3 a 6 kg. Se comercializa entero.
- Lechón: animal de hasta 6 semanas, de 7 a 14 kg. Se comercializa entero o porcionado.
- Chancho: animal de 6 hasta 20 semanas con un peso de 90 a 110 kg. Se comercializa porcionado.

Métodos y puntos de cocción recomendados según corte

Corte	Técnica de cocción recomendada	Punto de cocción recomendado
Jamón	Bresear. Asar.	Cocido
Paleta	Guisar. Saltear.	Cocido
Solomillo	Saltear. Asar.	A punto /
Costillas	Asar. Grillar. Saltear. Freír.	Cocido
Jamboneau	Pochear. Hervir. Bresear.	Bien cocido
Matambre	Asar. Bresear. Grillar.	Cocido

Cocina caliente

Es el área donde se encuentran las estufas, los diferentes tipos de parrilla, freidores, salamandras, baño de María, etc.

Cocina fría (Pantry) y despensa

Donde se preparan todos los platos fríos, tales como ensaladas y fiambres. También se encuentran allí las cámaras para conservar los vegetales y las cámaras frigoríficas para almacenar los productos que se emplearán en la cocina caliente, tales como las carnes, pescados y mariscos.