

Módulo 5

Tipos de bandejas







Elementos de decoración

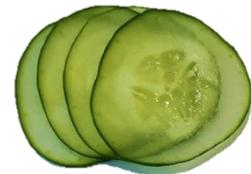
Nabo

Cortar en fina juliana para hacer un montículo sobre el cual montar los sashimis



Pepino

Cortar finas rodajas para armar un abanico. Se puede colocar en una esquina de la fuente o separando piezas. También se puede cortar en rodajas y luego en juliana para armar un montículo sobre el cual presentar las piezas de sashimi.



Zanahoria

Del mismo modo que el nabo se puede cortar en largas y finas tiritas para montar sobre ella los sashimis. Ideal para pescado blanco para generar mejor contraste de color



Rabanito

Puede utilizarse para armar florcitas con las rodajas o fina juliana.



Jengibre

Se puede utilizar crudo en rodajas o encurtido, macerado por lo menos 3 días en un frasco cubierto con vinagre de arroz y 2 cdas de azúcar.



Wasabi

Hidratar el polvo agregando agua de a poco hasta formar una pasta que se despega de los bordes del recipiente. Hacer una bolita con la manos, afinar una de las puntas en forma de pico y aplastar para dar forma de hoja. Con el canto de un cuchillo marcar las nervaduras central y diagonales.



Salsas

Mermelada de naranjas

Pelar dos naranjas a vivo y reducir a fuego lento con tres cucharadas soperas de azúcar.



Almibar de Maracuyá

Colar el jugo de un maracuyá, agregar medio pocillo de agua y una cucharada colmada de azúcar. Reducir a fuego lento hasta que se ponga transparente mas espeso.



Mayonesa acevichada

Mesclar una cucharada de mayonesa con una cucharada de leche de tigre de la preparación del ceviche



Salsa de sésamo

Tostar apenas para despertar los aromas 2 cucharadas de semillas de sesamo. Morterear hasta moler bien y mezclar con 1 cucharada de miel y 1 cucharada de salsa de soja.



Salsa Ponzu

Mezclar 2 partes de salsa de soja y 1 parte de jugo de limón



Mayonesa de Wasabi

Disolver una cucharada de polvo de wasabi en una cucharada de Mayonesa



Toppings

Praliné de cascaritas de naranja

Retirar la cascara de la naranja sin la parte blanca. Cortar en fina juliana. Llevar a sartén con dos cucharadas de azúcar y cocinar hasta que se forme un caramelo color ambar. No dejar que se quemé porque toma un sabor muy amargo.



Crocante de Batatas fritas

Cortar las batatas en rodajas muy finas o con mandolina y luego en juliana. Freír en abundante aceite cuidando de que no se quemén.



Guacamole

Pisar una palta, agregar el jugo de medio limón o lima, unas gotas de tabasco, una cucharada sopera de cebolla morada cortada muy chiquita y una cucharada sopera de tomate sin semilla cortado muy chiquito.



Preparación y utilidad del Wasabi

El wasabi es un rábano picante de origen japonés. Su color es verde y se lo consigue, fresco, en pasta o en polvo, que podemos hidratar agregando una pequeña proporción de agua caliente. Preparar 15 minutos antes de utilizar. Si se calienta al hidratarse con agua es fresco. Sino es viejo, y aunque puede utilizarse igual, va a tener menos sabor.

Este condimento, no sólo es el acompañamiento perfecto para el sushi, sino que también cumple una función fundamental.



Estudios recientes han demostrado que la raíz tiene características que eliminan una bacteria responsable de muchas enfermedades relacionadas con el estómago, como inflamación gástrica y, teniendo en cuenta que contiene agentes antimicrobianos que son útiles para la eliminación de bacterias, es un medio para prevenir la intoxicación alimentaria, una de las razones por las que se sirve, a menudo, junto con el pescado crudo.



Corte del sushi

Para cortar el sushi vamos a utilizar un cuchillo filoso. Los Rolls pueden cortarse en 8 o 10 piezas. La forma tradicional es cortarlo por la mitad, superponer las dos mitades y cortar nuevamente a la mitad y cada una de esas nuevas mitades en dos, con lo cual obtendremos 8 bocados.



Para cortar el roll en 8 piezas, cortar el roll por la mitad.

Colocar las dos mitades obtenidas en forma paralela, buscar el centro y hacer un nuevo corte.



Luego cortar estas nuevas mitades a su vez al medio, obteniendo como resultado 8 piezas exactamente iguales.





Yo prefiero cortarlo en 10 piezas para que queden más pequeñas porque el sushi se come de un solo bocado. Y a menudo los Rolls de más de dos ingredientes, con toppings y salsas quedan muy grandes, con lo cual es casi imposible no hacer un papelón al llevarlo a la boca.

Emplatado

El montaje del plato es igual de importante que la confección del sushi. Todo entra por los ojos. Es por ello que vamos a tener especial cuidado al armar la composición del plato. Los siguientes son puntos a tener en cuenta:

- Prolijidad
- Igualdad en el tamaño de las piezas
- Armonía y equilibrio de colores
- Elementos de decoración
- Limpieza del plato

La forma de distribución va a depender del tipo de bandeja que tengamos, de la cantidad y la variedad de piezas que vamos a presentar.

Existen infinidad de combinaciones. Les presento las alternativas y ustedes eligen la que les guste.

- La posición de las piezas
 - Paradas



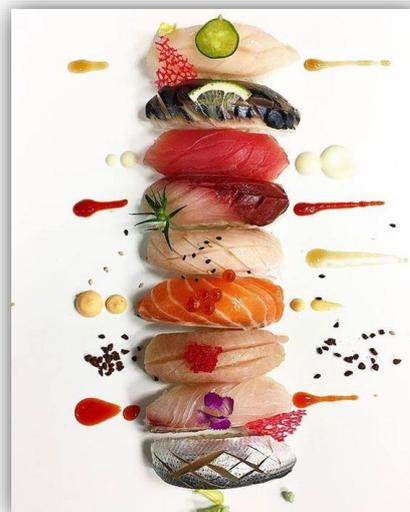
- Acostadas



- La cantidad de bandejas
 - Todos los distintos tipos de piezas en la misma bandeja



- Bandejas diferentes para cada tipo de pieza. Podemos poner por ejemplo en una bandeja los rolls y en otra los nigiris.



- La presentación de las piezas
 - Concéntrica



- A 45 grados

