



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



MÓDULO 6

Estética del plato

La historia de la presentación del primer plato emplatado

Hemos visto en el modulo N° 2 que el servicio de mesa más utilizado en eventos es el emplatado o americano que consiste en “emplatar”, (verbo que no está registrado en el diccionario de la RAE - Real Academia Española-) pero que en cocina, refiere a presentar la comida preparada en un plato, tal como el chef lo creó y diseñó.

Pero sabemos que no siempre los platos se presentaron de este modo con lo cual nos remontaremos a la historia del primer plato emplatado.

Hubo una época en que el estilo de servicio consistía en que el comensal era quien se armaba su propio plato, en general desde un guerdón, antes de consumirlo. Fue, según www.mcnbiografias.com, *Antonie Marie Careme* (1784-1833), fundador de la gran cocina francesa, considerado como “el cocinero de los reyes y el rey de los cocineros”, el creador del servicio a la francesa, que luego fuera impulsado por *Georges Auguste Escoffier*

(1846-1935) que consiste en que el camarero ofrece los platos y los clientes se sirven.

Por otra parte recordemos el servicio a la inglesa, consistente en que el personal porciona y sirve a los invitados, otorgándole al camarero mayor protagonismo.

Pero fue recién a finales de la década del’60 con el comienzo de la *nouvelle cuisine*, una cocina más ligera, que el chef *Jean Baptiste Troigros*, que junto a sus hijos se desempeñaba en el Hotel *Moderne* de Francia, consideró que todo su arte desaparecía en manos de los comensales que inmortalizó el servicio emplatado a fin que los platos expresaran la “firma del chef”

Las razones con las que justificaron el cambio son las mismas con las que los chefs actuales siguen defendiendo el concepto:

- Control de los platos
- Conservación de la sofisticación de la creación
- Rapidez
- Economía, en la cantidad de camareros y en la regulación de las porciones
- Estética
- Menor pérdida de alimentos

Actualmente el arte de la presentación de platos se ha profesionalizado y hasta regulado en función de homologar de algún modo la forma del emplatado.

Una de las premisas que se manejan además de la estética es brindar comodidad al comensal para el momento de su consumición. Por otra parte es preciso entender que siempre se debe priorizar el sabor de la comida a presentar ante la forma de ubicarla ya que de nada vale comer un plato con un montaje perfecto y un sabor desagradable

En el blog www.lmchef.org encontramos una guía que nos ayuda a conocer los componentes de un plato para luego proceder a su montaje

- ✓ **Proteínas**, es decir carnes de todo tipo, comúnmente es el elemento principal
- ✓ **Guarnición de almidón:** esta suele ser el acompañamiento primario en el plato en base a harinas o carbohidratos, como papas, cereales o pastas
- ✓ **Guarnición de verduras:** es el acompañamiento secundario, aunque la alimentación saludable apunta a que sea la guarnición primaria
- ✓ **Salsa:** el elemento líquido que une sabores. Muchas veces es el sello del chef ya que le imprime la estética final del plato
- ✓ **Decoración,** es decir, el toque final

Es importante establecer que no es ley que todos los elementos estén presentes en todos los platos, de hecho las tendencias actuales muestran platos con menos proteínas y mayor cantidad de verduras, decoraciones frescas y salsas intensas y livianas con lo que las guarniciones en muchos casos pasan a ser las protagonistas principales de la obra de arte que significa el plato final.



Categorías de montaje

- **Tradicional**

Es la manera más sencilla de disponer los elementos en el plato, donde la proteína es la gran protagonista.

El plato se define como un reloj donde la proteína se dispone a las 6 y las guarniciones a las 2 y las 10 respectivamente.

- **No Tradicional**

Dentro de esta categoría nos encontramos con dos sub categorías:

Estructurado, los elementos se presentan en una especie de torre donde normalmente la guarnición va de base, sobre esta la proteína, la decoración encima y rodeado por salsa.

Disperso, donde la estructura desaparece y los elementos se disponen por todo el plato. En algunos casos el protagonista se coloca en el centro rodeado por el resto de las guarniciones y salsas

Reglas de presentación E.U.P.F. + A

- **Equilibrio**
- **Unidad**
- **Punto focal**
- **Flujo**
- **Altura**

El **equilibrio** refiere a la armonía de los elementos componentes del plato haciendo que todos tengan compatibilidad entre sí.

- **Alimentos** - tienen que tener una equidad entre valores nutricionales y estética
- **Color** - hay pigmentos que la gente rechaza de plano en un plato y es esencial privilegiar el tono real del alimento.
- **Métodos de cocción** – no se debe repetir en un plato ni en la secuencia de un menú el mismo tipo de cocción
- **Formas** - el chef suele jugar con la geometría evitando que todo sea redondo, cuadrado o entero en un plato utilizando los diferentes métodos de corte tanto de verduras como de carnes.
- **Texturas** - prestan especial atención a lograr explosiones de texturas en boca con diferentes combinaciones de estas en los platos.
- **Sabores y especias** - los mismos tienen que ser variados y compatibles entre sí, sin abusar de las especias y condimentos.

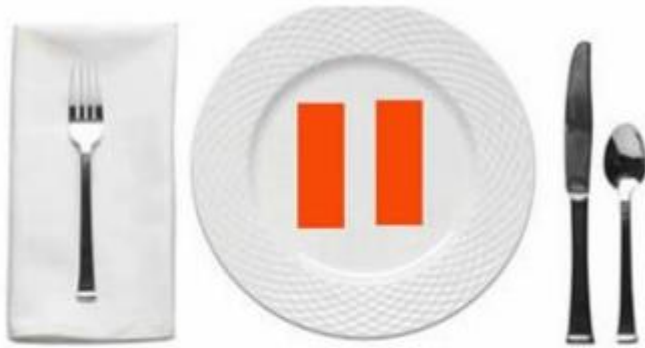
La **unidad** implica pensar en la estructura de modo tal que haya la menor cantidad posible de áreas de atención y evitando los espacios vacíos en un plato

El **punto focal** resulta ser la guía del plato, su función es determinar un área específica que llame la atención y automáticamente nos dirija la mirada hacia el resto del plato sin distraernos de otros elementos en el mismo.

El **flujo** es una propiedad donde se combina el equilibrio, la unidad y el punto focal. Cuando la fusión es correcta, la sensación es de movimiento, de la fluidez a la que refiere el término.

Con respecto a la **altura**, los cocineros tienen que prestar especial atención considerando que los platos son transportados por un humano y que los mismos tienen que llegar intactos hasta el comensal

Formas de composición



COMPOSICIÓN SIMÉTRICA

Hace referencia a una igualdad de peso en las dos partes del plato, como si fueran alas de una mariposa. Transmite orden



COMPOSICIÓN ASIMÉTRICA

Divide la composición en dos partes distintas, una con mayor peso que la otra. Brinda sensación de vitalidad.



COMPOSICIÓN RÍTMICA

Repite elementos principales con alternancia de otros menos importantes. Refleja dinamismo y un efecto estimulante



COMPOSICIÓN OBLICUA

Presenta líneas transversales y giradas respecto al comensal creando un efecto tridimensional de profundidad.



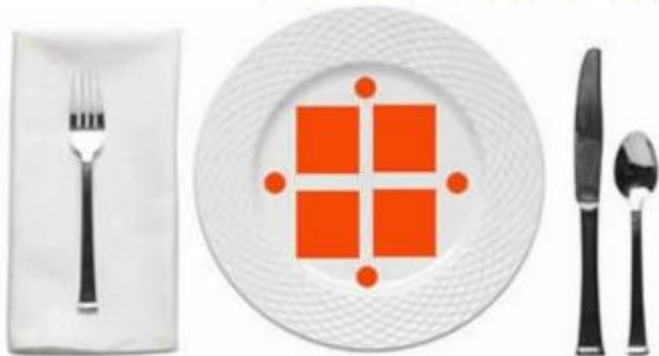
COMPOSICIÓN EN ESCALA

Repite elementos con diferentes tamaños en forma proporcional



COMPOSICIÓN PIRAMIDAL

Juega con las alturas formando pirámides o triángulos



COMPOSICIÓN EN CUADRO

Establece cuadrados o rectángulos simétricos.



Se disponen los elementos de forma circular u ovalada respecto a un punto central creando una sensación muy dinámica

