

**TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,  
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA 3º MEDIOS**

Profesor a cargo LEONOR ROMERO 3ºB Y MARIO OROSTICA T 3ºE.

Modulo:

SERVICIO COMEDOR, BAR Y SALON (S.C.B.S)

Enviar a correo del docente:

[Profesor.gastronomia.mot@gmail.com](mailto:Profesor.gastronomia.mot@gmail.com)

**INSTRUCCIONES:**

Recortar y escribir en su cuaderno los diferentes tipos de cubiertos.

**OBJETIVO:**

- Reconocer e Identificar diferentes cubiertos para plato.

AE: Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene

Criterio: Selecciona bigfour (mantelería, utensilios, petit menage, cristalería, cubiertos y lozas), de acuerdo al tipo de servicio y montaje que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo internacional.

**ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE DENTRO DE LA MISE EN PLACE DEL SERVICIO EN UN RESTAURANT O COMEDOR, ENCONTRAMOS LOS BIG FOUR. (CUBIERTOS, CRISTALERIA, VAJILLA Y MANTELERIA)**

**Actividad**

1.- Recortar el utensilio y escribir en su cuaderno las siguientes definiciones junto a su imagen.

**Tipos de cubierto.**

*Cada cubierto tiene una forma y tamaño determinado que condiciona el uso que el mismo tiene dentro de la mesa. Es importante conocer el cubierto correcto para cada plato.*

## Los tipos de pieza y su uso

### 1. Cuchara sopera

Cuchara de cavidad honda, de unos 22 cms. de largo. Utilizada para sopas, cremas y legumbres, principalmente.

### 2. Tenedor mesa

Del mismo tamaño que la cuchara, y dentado. Puede ser de 4 o 5 dientes, aunque hay muchos otros diseños. Utilizado para la mayoría de los alimentos sólidos, la mayor parte de las verduras y en compañía del cuchillo, la mayoría de las veces.

Cuchara sopera



Tenedor de mesa



### 3. Cuchillo de mesa

De 22 cm de largo al igual que el tenedor y la cuchara, ligeramente dentado, la mitad del filo aproximadamente. Utilizado para cortar alimentos.

### 4. Pala de pescado

Cubierto de pala plana, ancha. Sin filo. Puede ser recto o ligeramente curvado. Utilizado para pescado tanto con espina como sin ella.

Cuchillo de mesa



Pala de pescado



## **5. Tenedor de pescado**

Tenedor más plano que el de mesa y ligeramente más ancho. Utilizado para los pescados. Si carecemos de estos cubiertos, se puede utilizar el tenedor de mesa.

## **6. Cuchillo de carne**

Suele ser algo más pequeño que el cuchillo de mesa, y con filo más dentado. Utilizado para carnes magras, chuletones y carnes similares.

Tenedor de pescado



Cuchillo de carne



## **7. Cuchillo afilador**

Utilizado para dar un mejor filo de corte al cuchillo de trinchar, principalmente. Pero también utilizado con otros cuchillos, como por ejemplo, el cuchillo jamonero. El que utilizan algunos profesionales se le conoce como chaira.

## **8. Cuchillo de trinchar**

Cuchillo de grandes proporciones, aproximadamente unos 30 cms. de longitud. Utilizado para trinchar aves y otras piezas de caza, cuando se sirven enteras a la mesa.



### **9. Tenedor de trinchar**

También de tamaño similar al cuchillo de trinchar. Utilizado para sujetar la pieza que deseamos trinchar. Dos dientes y amplia apertura central.

### **10. Cuchara de servicio**

Cuchara de grandes dimensiones y pala muy ancha. Utilizada para servir guarniciones y otros acompañamientos en asados y platos similares.



### **11. Tenedor de servicio**

De tamaño similar a la cuchara de servicio, dentado (de 4 ó 5 dientes), muy ancho y de pala plana. Utilizado en compañía de la cuchara de servicio como ayuda auxiliar.

### **12. Pala de servicio**

Cubierto de pala ancha y calado, de tamaño similar a la cuchara y tenedor de servicio. Utilizada para servir platos caldosos, como por ejemplo las legumbres.

Tenedor de servicio



Pala de servicio



### 13. Cuchara de ensalada

Cubierto de amplia pala y escasa concavidad, muy largo, más de 30 cms. aproximadamente utilizado para revolver y servir las ensaladas.

### 14. Tenedor de ensalada

Cubierto de pala ancha, apenas dentado (prácticamente son muescas) y de tamaño similar a la cuchara de ensalada. Se utilizada como auxiliar de la cuchara de ensalada y para las mismas funciones.

Cuchara ensalada



Tenedor ensalada



### 15. Cazo de servir - Cacillo

Cubierto de mango muy largo, más de 32 cms. aproximadamente, y amplia concavidad. Utilizado para servir cremas, gazpachos, potajes, sopas...

### 16. Cuchara salsera

Cubierto de mango corto, menos de 20 cms. aproximadamente, de cavidad media y aplanada. Utilizado con las salseras de la vajilla y utilizado como su nombre indica para servir todo tipo de salsas.

Cazo de servicio



Cuchara salsera



### 17. Pala de queso

Pala ancha y plana, sin filo de corte, de unos 22 cms de larga. Utilizada para el corte y servicio de quesos cremosos, como ejemplo tetilla gallega.

### 18. Cuchillo de queso

Cuchillo pequeño, de unos 17 cms. de largo, utilizado en tablas de quesos. Existe otra versión distinta a la del dibujo mostrado, que termina en punta curva, con dos dientes, haciendo las veces de "tenedor" para pinchar los trozos de queso.

Pala para queso



Cuchillo para queso



### 19. Pala de tarta

Cubierto tradicional para este tipo de postres, de pala muy ancha y mango corto. Utilizado tanto para cortar como para servir. Útil para tartas cremosas y del tipo "mouse".

### 20. Cuchillo de mantequilla

Cubierto de pala ancha, de tamaño similar al cuchillo de postre. Sin filo (o con poco filo). Utilizado para untar la mantequilla en el pan.

Pala servir tarta



Cuchillo mantequilla



### **21. Tenedor exprimidor**

Tenedor de tamaño pequeño (similar al de postre) de largos dientes ligeramente abiertos en las puntas. Utilizado para pinchar los cítricos o frutas a exprimir.

### **22. Cuchara de consomé**

Cuchara de pequeñas dimensiones, más ancha de concavidad que la de postre. Utilizada como su nombre indica para tomar consomés y caldos.

Tenedor exprimidor



Cuchara consomé



### **23. Cucharilla de postre**

Hermana pequeña de la cuchara de mesa, de tamaño algo menor de la mitad de ésta. Utilizada para todo tipo de postres: cremas, "mouses", tartas, etc.

### **24. Tenedor de postre**

Al igual que la cucharilla, de tamaño algo menor a la mitad del tenedor de mesa. Dentado corto (3 ó 4 dientes, generalmente) utilizado para postres y como elementos de corte en alimentos blandos.

Cuchara de postre



Tenedor de postre



### 25. Cucharilla de café

La más pequeña de toda la cubertería, de poca cavidad. Se utiliza de forma única para revolver el café o infusiones. No se olvide sacarla de la taza cuando vaya a beber.

### 26. Tenedor de ostras

Cubierto corto, dentado (generalmente 3 dientes), grueso y fuerte. Utilizado para extraer el molusco de su concha a la que se encuentra adherido.

Cucharilla de café



Tenedor de ostras



### 27. Tenedor de fruta

Cubierto de tamaño medio (entre el tenedor de mesa y el de postre). Utilizado para tomar la fruta y como sustituto de los cubiertos de postre si no los hubiese.

### 28. Cuchillo de fruta

Cubierto corto, ligeramente dentado y del mismo tamaño que el tenedor de fruta. Se utiliza de forma conjunta con el tenedor de fruta y para la misma finalidad.



Tenedor fruta



Cuchillo fruta



### 29. Pinzas de marisco

Cubierto de pinza, de un tamaño aproximado de 20 cms. Utilizado para "cascar" o romper las partes más duras del marisco, como por ejemplo las patas. No utilizar jamás los dientes.

### 30. Tenedor de caracoles

Cubierto largo, de unos 22 cms. Con dos amplios dientes. Se suele utilizar de forma conjunta con una pinza que sujeta el caracol para extraer "el bicho" con la punta del pincho o tenedor de caracoles.

Pinzas marisco



Tenedor caracoles

