



El Trabajo en los fogones

Cultura, 12/11/2012



El día a día de una brigada de cocina es hacer mise en place (es lavar, pelar, cortar y organizar los ingredientes y elementos) de los platos a cocinar. Después de esto, se pasa al proceso de producción de los alimentos. Por esto se entiende el sazonar y hacer la cocción o cocción media de algún alimento, vegetal o harina que necesitamos para el resultado final.

Los integrantes de una brigada de cocina deben entenderse y unirse para lograr metas conjuntas, a pesar del calor o stress que pueda tener la faena diaria. Desde el que corta una cebolla, hasta el que monta el principal con sus contornos al momento de servir y decorar.

Generalmente, se trabaja más de ocho horas en un restaurante con la finalidad de lograr objetivos de cocina bien definidos, como sabores, cantidades de entradas, dulces, ensaladas y salsas que serán la compañía perfecta para la pasta que tanto nos gusta, el pollo a la plancha que nos hace agua la boca o el risotto que nos quita el sueño.

Las personas que cocinan profesionalmente saben que vivirán acompañados de sal, pimienta, canela, tomillo, salsas diversas y personas obstinadas y perfeccionistas que aman el detalle y la armonía al momento de hornear, degustar lo que están preparando y presentar esa obra de arte llamada comida gourmet. Por este olor a mío, y esa necesidad de arte al comer y hacer, ellos se preparan día y noche para ofrecer un producto único y de calidad.

Como personas sensibles de la gastronomía aprendemos a distinguir las frutas, vegetales, especias, esencias, olores y términos de cocción con sólo inhalar aire cerca de un fogón o probar un pequeño bocado de pescado o carne, para así darnos cuenta del tiempo que resta para que el elemento que se cocina ya se pueda comer.

Limpiamos siempre la mesa que usamos y los implementos. No estudiamos matemáticas o literatura, pasamos las horas leyendo de temperaturas adecuadas, practicando formas de cortar, preguntando sobre bacterias de los alimentos, decoración de platos y fusión de culturas de países para combinar lo latino con lo europeo, lo asiático con lo estadounidense. Dándole vida así a sabores nuevos y creando nuevas sensaciones al dar alimentos a otros.

La organización de una cocina grande es así: ayudante de cocina, el realiza tareas básicas de cocina, como pelar, cortar y freír, el cocinero, generalmente gana sueldo mínimo, el cocinero, hace tareas intermedias en la cocina como saltear alimentos, supervisar al ayudante de cocina y hacer algunas salsas, el Jefe de partida realiza platos más complejos como comidas al horno, platos gourmet y supervisa a los cocineros.

El Sous Chef es la persona que sustituye al Chef en su ausencia, tiene mucha preparación culinaria y experiencia y supervisa a toda la cocina y se responsabiliza de montaje de platos y producción diaria en el restaurante, el Chef o Jefe de cocina debe velar por que se cumplan las técnicas culinarias y se respeten los estándares gastronómicos y administrativos en la cocina.

@andresjcp86