

LOS 7

MANDAMIENTOS
DE UNA COCINA
EXITOSA





Alcanzar el éxito requiere una mezcla especial de esfuerzo, dedicación, estudio y suerte. Para alcanzarlo, es necesario trabajar constantemente para crear las condiciones perfectas. Y cuando se trata de alimentos, puedes estar seguro que los comensales no esperan menos que eso: perfección.

No importa si eres un chef experimentado o estás dando tus primeros pasos dentro de la cocina, existen ciertas características que comparten los principales exponentes de la gastronomía mundial.



1

ORDEN Y LIMPIEZA, ANTE TODO

Cuando se trata de alimentos, mantener el área de trabajo limpia no es una opción sino una verdadera necesidad. La limpieza es lo más importante al momento de cocinar, ya que cuidás tus creaciones y la salud de los comensales que visitan el restaurante.

Si además de limpia, mantienes tu área de trabajo ordenada, podés evitar más de un accidente. Una cocina impecable es señal de profesionalismo y habilidad.

2

CUIDÁ TUS UTENSILIOS

Cada uno de tus utensilios debe ser como una extensión de tu mano. Además de conocer bien el uso que se da a cada uno, es muy importante cuidar de ellos como si se tratara de tu propio cuerpo. Pueden ahorrarte valioso tiempo y esfuerzo al momento de cocinar.

Tratá de conseguir la herramienta adecuada para cada situación. Ese es el secreto para darle a cada plato el acabado que merece.





3

EL TRABAJO EN EQUIPO ES FUNDAMENTAL

Todo en la vida es más sencillo trabajando en equipo, sin embargo, en la cocina esto es más cierto que nunca. Tener roles definidos detrás del fogón es, en muchas ocasiones, la única manera de mantenerse a la altura de los flujos de trabajo.

Una cocina coordinada con el resto de los equipos del restaurante puede hacer maravillas y es la marca de los restaurantes de más alta categoría. Discutí con otros miembros del personal cuáles son las mejores formas de organizar el trabajo para reducir tiempos muertos y mantener el movimiento.



4

CONOCÉ TUS INGREDIENTES

Cada uno de tus utensilios debe ser como una extensión de tu mano. Además de conocer bien el uso que se da a cada uno, es muy importante cuidar de ellos como si se tratara de tu propio cuerpo. Pueden ahorrarte valioso tiempo y esfuerzo al momento de cocinar.

Tratá de conseguir la herramienta adecuada para cada situación. Ese es el secreto para darle a cada plato el acabado que merece.





5

COMPRÁ CON CONCIENCIA

Evitar el derroche es la mejor manera de cocinar. Al realizar las compras conscientemente, hacemos más que ahorrar dinero: reducimos los desperdicios dentro de nuestra cocina, mantenemos un mejor control del inventario y estamos atentos a lo que sucede en el mercado.

Asegurate de adquirir ingredientes de primera calidad y fresca. Es una forma sutil de decirle a los comensales que te preocupás por su bienestar y su satisfacción. De lo contrario, notarán la diferencia.





6

RECONOCÉ TUS ERRORES Y APRENDÉ DE ELLOS

La única manera de crecer como profesionales es aceptando cuando cometemos alguna equivocación. En la cocina, reconocer nuestros errores y alejarnos de las excusas es una forma de demostrar respeto por el trabajo de nuestros compañeros, por los comensales que apuestan por nuestra comida y, más importante aún, por nosotros mismos.

No te desanimes ante los tropiezos. Sé consciente de las fallas y reflexiona sobre ellas. Descubrí qué podés mejorar y da lo mejor de ti.





7

**PRACTICÁ,
PRACTICÁ,
PRACTICÁ**

Incluso si no estás cocinando, tratá de hacer un repaso sobre las diferentes técnicas que conocés, o hacé un paseo mental por las diferentes áreas de tu cocina. Haz una lista con los usos de los principales utensilios o anotá esas recetas que tanto te cuesta memorizar. Lo importante es que mantengas una actitud proactiva y trates constantemente de superar tus límites.

Motivá al resto del equipo a compartir esta filosofía y verás que el éxito se acerca más cada día.



Cocinar es mucho más sencillo cuando se tiene un método definido.
Aplicá estos consejos en la cocina de tu restaurante y notá una disminución inmediata en los errores, tiempos muertos y tiempos de espera.



Unilever
Food
Solutions



LOS 7
MANDAMIENTOS DE
UNA COCINA EXITOSA



HELLMANN'S
EST.1913