

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

ASIGNATURA 1.1



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA



1. Entender y explicar la relación entre gastronomía, historia y cultura a través de los siglos



2. Conocer cronológicamente cada una de las etapas por las que ha pasado la gastronomía.



3. Identificar las distintas cocinas del mundo a través de los tiempos.



4. Entenderá el significado del Arte Culinario y sus componentes.



5. Sabrá identificar a los principales personajes de La Cuisine Classique.



6. Conocerá la evolución de los métodos culinarios hasta la actualidad.



7. Identificará las más recientes tendencias de la tecnología aplicada a la gastronomía.

PLAN DE ESTUDIO

- 1.1.11 Georges Auguste Escoffier
- 1.1.12 La gran revolución
- 1.1.13 Marie-Antoine Carême
- 1.1.14 La Cuisine Classique
- 1.1.15 Nouvelle Cuisine

TEMA: LA PREPARACIÓN DE LAS COCINAS

- 1.1.16 El alimentarse
- 1.1.17 Cocina y tecnología

TEMA: HISTORIA DE LOS RESTAURANTES

- 1.1.18 Que es un restaurante
- 1.1.19 Evolución de los restaurantes

TEMA: HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

- 1.1.1 Prehistoria, antes y después del fuego
- 1.1.2 Edad antigua
- 1.1.3 Pueblo Egipcio
- 1.1.4 Pueblo Hebreo
- 1.1.5 Pueblo Griego
- 1.1.6 Pueblo Romano
- 1.1.7 Edad Media

TEMA: EL ARTE CULINARIO, DEFINICIÓN

- 1.1.8 Gastrotecnia
- 1.1.9 Gastronomía
- 1.1.10 Cocina Clásica

LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA CLASE # 1

PREHISTORIA



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

- Introducción
- Los procesos históricos son un reflejo de la cultura, calidad de vida y entorno de los habitantes del mundo, así mismo la revisión de dichos acontecimientos abre un campo de estudio del cual podemos aprender para mejorar en distintos rubros.





PREHISTORIA





PREHISTORIA: ANTES DEL FUEGO

Materias primas:

Primeros alimentos: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

Utensilios:

Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones. Arman trampas y acorralaban a los animales para ir matándolos a medida de sus necesidades. Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples. Tales como cornamentas, hacha de mano, lascas de bordes afilados, etc.

PREHISTORIA: ANTES DEL FUEGO

Desarrollo técnico:

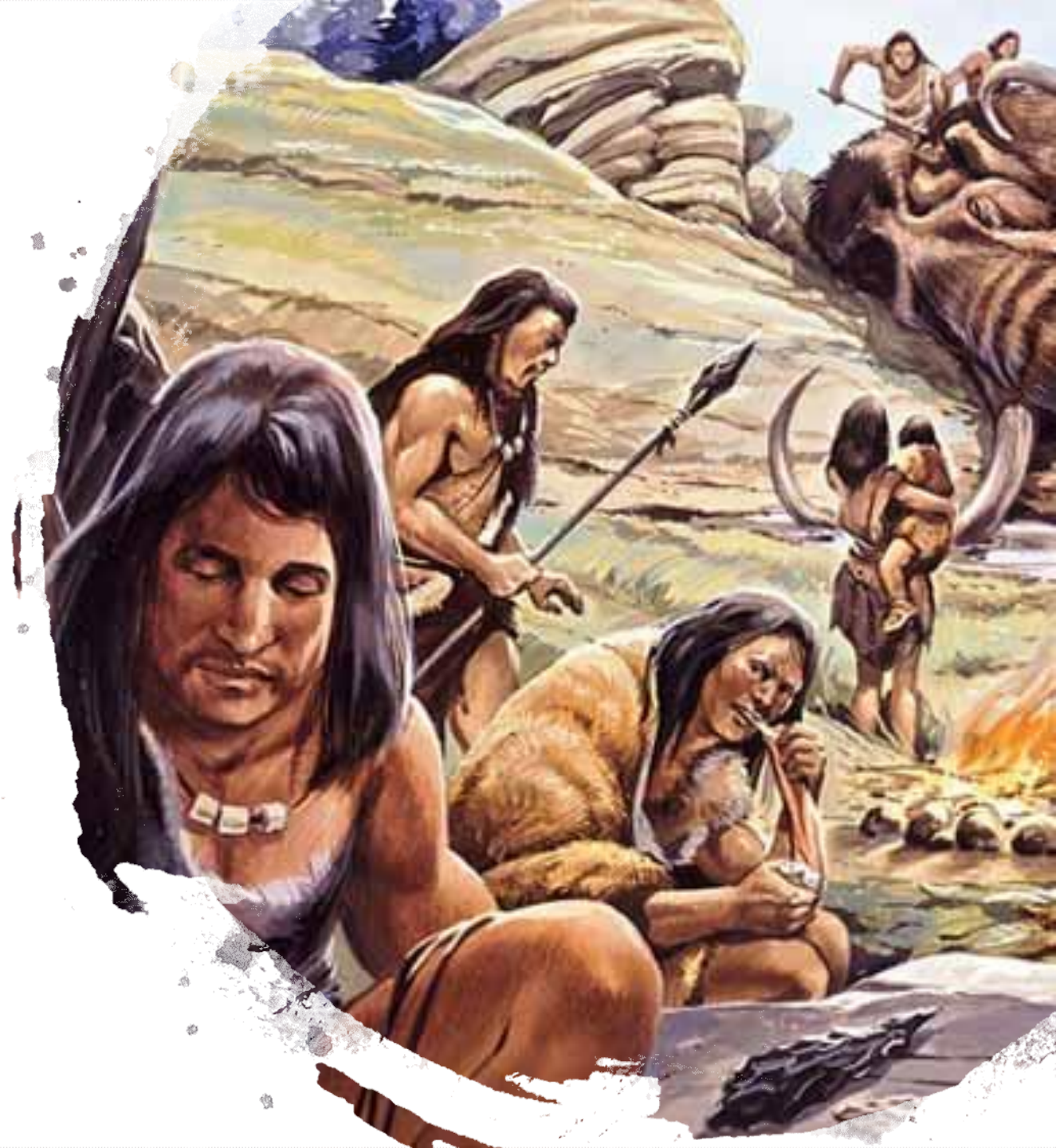
Los alimentos se consumían crudos. El secado se utilizaba ya en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas.

En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoran el sabor del producto



PREHISTORIA: DESPUÉS DEL FUEGO

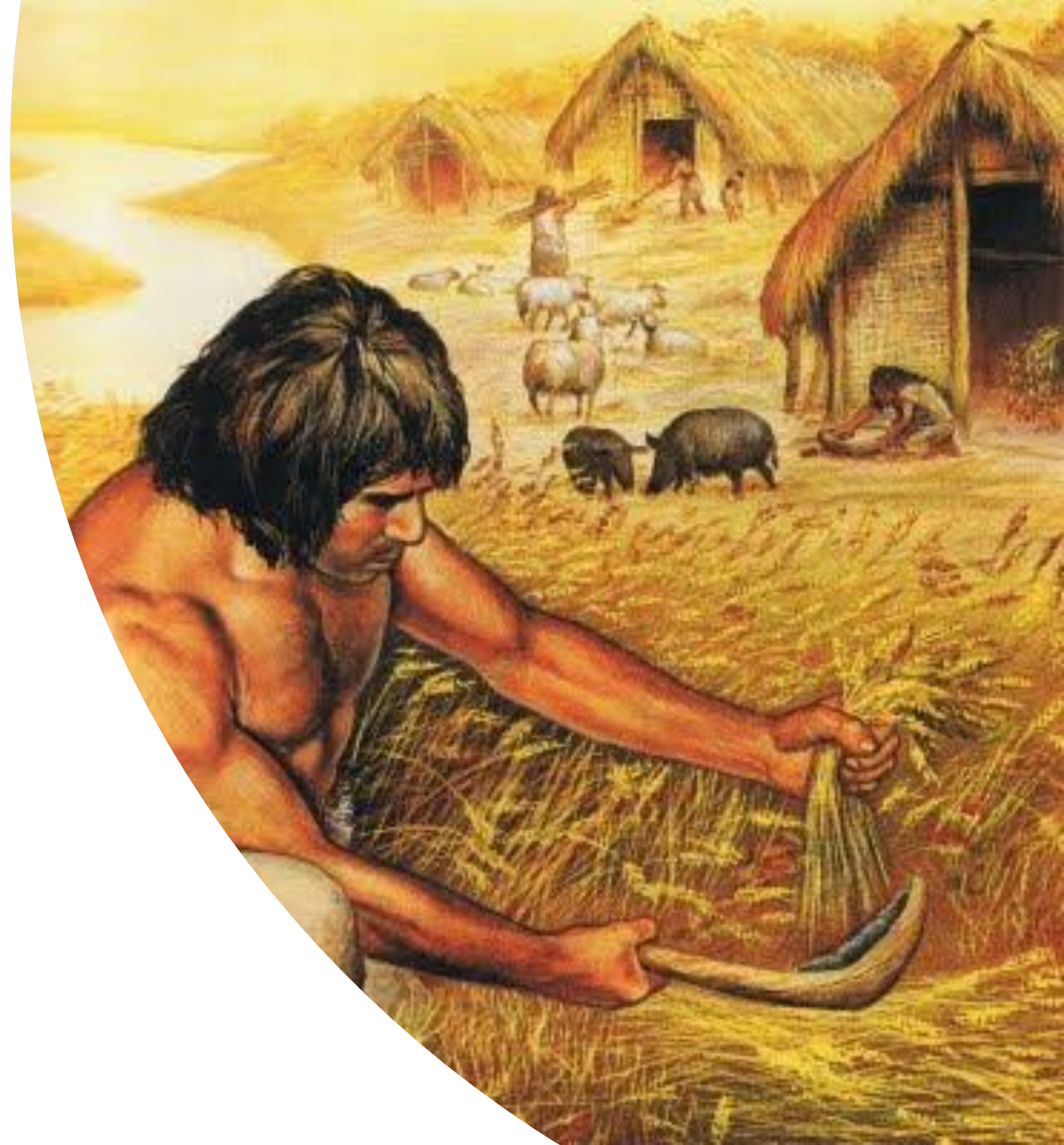
- **Materias primas:** Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros). La domesticación en Oriente de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería. La agricultura, la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre.
- **Se inventó el arado:** Una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.



PREHISTORIA: DESPUÉS DEL FUEGO

Los primeros cultivos fueron: Trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo. En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaban el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles. Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente próximo.

Utensilios: Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales, de los cuales se consumía la carne y las pieles, eran utilizados como abrigo, eran usados para hacer herramientas.





PREHISTORIA: DESPUÉS DEL FUEGO

A partir del año 3500 a.e.c., se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales: no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.

En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

PREHISTORIA: Métodos de cocción utilizados:

- Asado:
- Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor. El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico. La agricultura reemplazó a la recolección de forma gradual.



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA CLASE # 1 PREHISTORIA

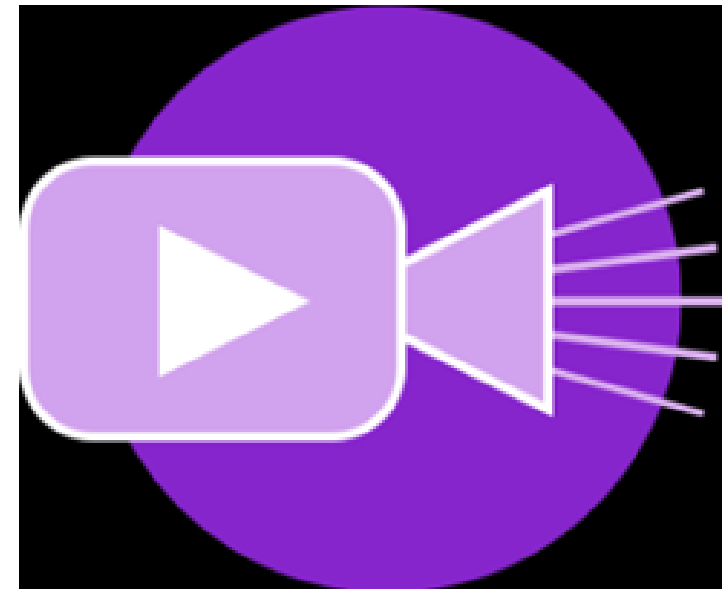
VIDEO

La gastronomía en la
prehistoria



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



LA HISTORIA DE LA
GASTRONOMÍA

CLASE # 2

EDAD ANTIGUA



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



EDAD ANTIGUA



EDAD ANTIGUA: PUEBLO EGIPCIO

Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también de los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de loto servían de alimento.

En el Egipto antiguo la gente vivía con muy escasas manutenciones: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres.

La clase privilegiada, conformada por reyes, funcionarios, sacerdotes, guerreros y algunos rangos de constructores, comían en forma abundante: bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.



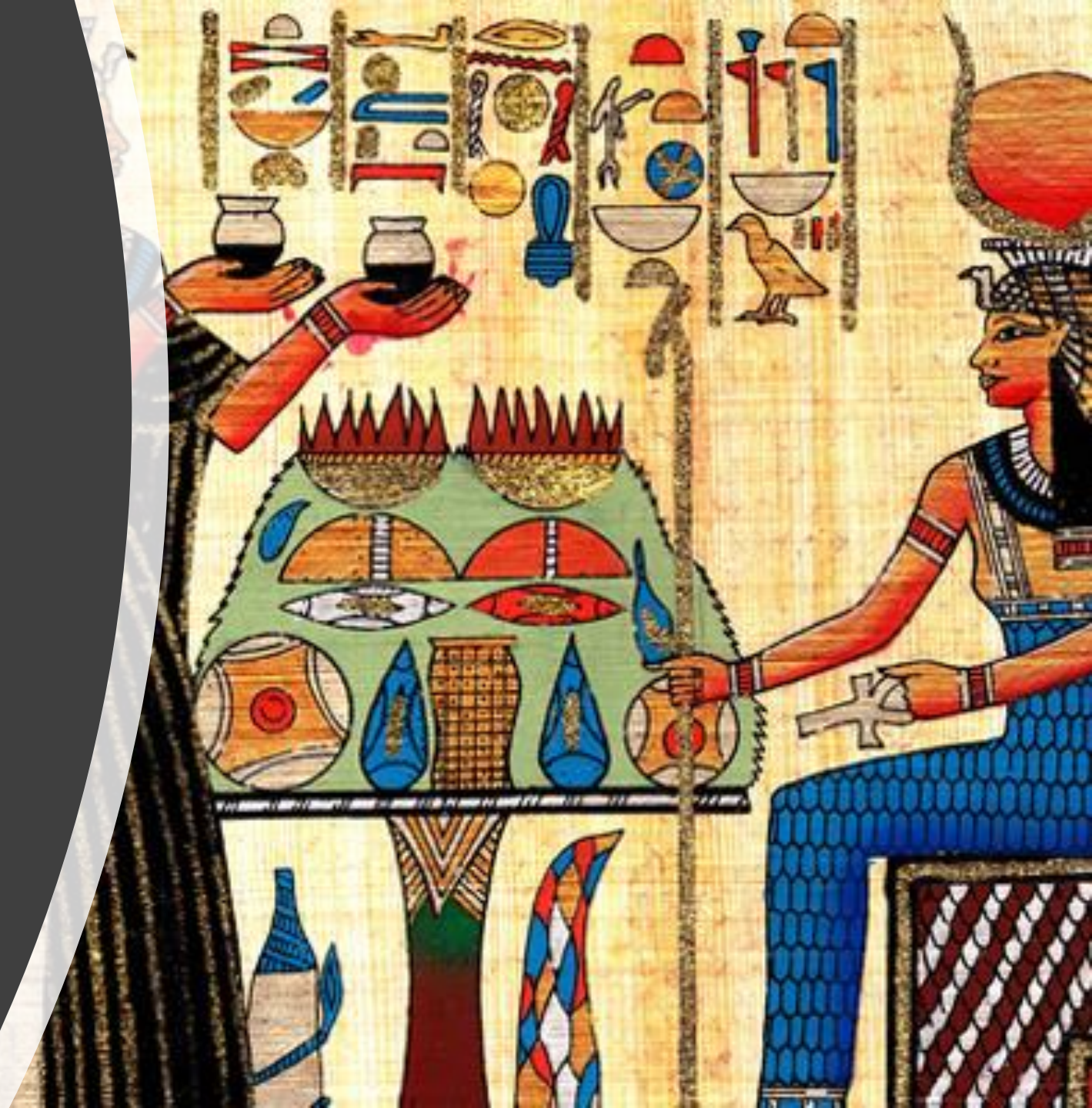
EDAD ANTIGUA: PUEBLO EGIPCIO

Este pueblo era rico en producción agrícola, se podía apreciar que habían muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones; las almendras, peras y melocotones NO hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana.

No fueron partidarios de los lácteos. La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo cual se debía de consumir rápido si no se agriaba.

El cereal más antiguo de esta época fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno.

Como consecuencia del cultivo de los cereales se descubrió el pan.



EDAD ANTIGUA: PUEBLO HEBREO

Ellos comían alimentos simbólicos en los que se encontraban el pan y el vino. Los israelitas cultivaban el olivo y los cereales como el centeno y la cebada. El agua en aquel tiempo no era potable por lo que la leche cuajada y agria ocupaba un papel muy importante.

Las hortalizas eran fundamentales y variadas como: pepinos, puerros, cebolla y ajos.





EDAD ANTIGUA: PUEBLO HEBREO

Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

La carne se consumía, en general, en las fiestas y provenía del cordero o la cabra, la carne del buey y los animales engordados se reservaban para las grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos. El vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro y de forma accidental, por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la mantequilla.



EDAD ANTIGUA: PUEBLO HEBREO

- La religión de este pueblo era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir, se podían comer bueyes, terneras, cabras y cordero. De los pescados se podían comer sólo aquellos que tuvieran escamas.

EDAD ANTIGUA: PUEBLO GRIEGO

- La cocina griega de la época clásica sentó las bases de la cocina occidental. Real o no, dependiendo de las creencias, fueron siete los cocineros griegos, los siete cocineros legendarios, los que la crearon, al igual que los siete sabios de Grecia, lo que puede llevar a pensar en la mitología.





Los siete cocineros legendarios que pasaron a la historia fueron:

- 1.- Egis de Rodas, el único cocinero que sabía cómo cocer a la perfección el pescado.
- 2.- Nereo de Chíos, cocinero inventor del caldo de congrio, caldo "digno de ser ofrecido a los dioses".
- 3.- Chariades de Atenas, el cocinero que nadie supero en la materia que tratamos.
- 4.- Lampria, inventor de la salsa negra.
- 5.- Apctonete, creador del embutido.
- 6.- Euthyno, el cocinero especialista en las lentejas, la legumbre base del griego de la época.
- 7.- Aristón, el maestro de los maestros, que inventó gran cantidad de guisados y la cocina de evaporación.

Egis de Rodas

- **-Egis**, uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia, llevo la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo. Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. Los griegos comían todas las carnes que hoy en día se conocen. La que menos consumían era la carne de buey.



Nereo de Chíos

- –**Nereo de Chios**, cocinero e inventor, su caldo de congrio, fue el único caldo reconocido como “digno de ser ofrecido a los dioses”. También inventó el “Fardo Blanco” que hoy día se conoce como un plato compuesto de sesos, sémola, leche, queso fresco, pero en su momento era el nombre que se le daba a los fardos inventados para transportar comida, hecho con hojas de higuera, que ayudaban a mantener la “frescura” de los alimentos.



Chariades de Atenas

- –**Chariades de Atenas**, Él fue el mejor de los 7, todos los demás lo admiraban, nadie le superó en la materia, fue el introductor del Foie gras, uno de los ingredientes más exquisitos de la gastronomía mundial.



Lamprea, inventor de la salsa negra.

- –**Lampria**, el cocinero Espartano, inventó uno de los platos más admirados en aquella época, conocido como “El alimento de los campeones”, pues era uno de los alimentos más consumidos por los Espartanos. Un caldo espeso consistente en carne y sangre de cerdo, vino tinto y vinagre, este último ingrediente lo usaba como emulsionante para evitar la coagulación de la sangre en la sopa.



5.- Apctonete, creador del embutido.

- –**Apctonete**, creador del embutido, el primero al que se le ocurrió introducir carne picada con hierbas y especias en la tripa limpia del cerdo, y después asarlas o secarlas. El padre del Fuet y el Chorizo vaya.



6.- Euthyno, el cocinero especialista en las lentejas.

- –**Euthyno**, el cocinero especialista en lentejas, la legumbre base de la época, nadie las hacía mejor que él y a su puerta acudían personalidades de toda Grecia.



7.- Aristón, el maestro de los maestros, que inventó gran cantidad de guisados y la cocina de evaporación.

- –**Ariston**, el maestro de los maestros, él enseñó el amor por el arte de la cocina a los otros seis, de su mano nacieron muchos guisos griegos y perfeccionó la cocina a vapor y la reducción de caldos



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 2 EDAD ANTIGUA

VIDEO

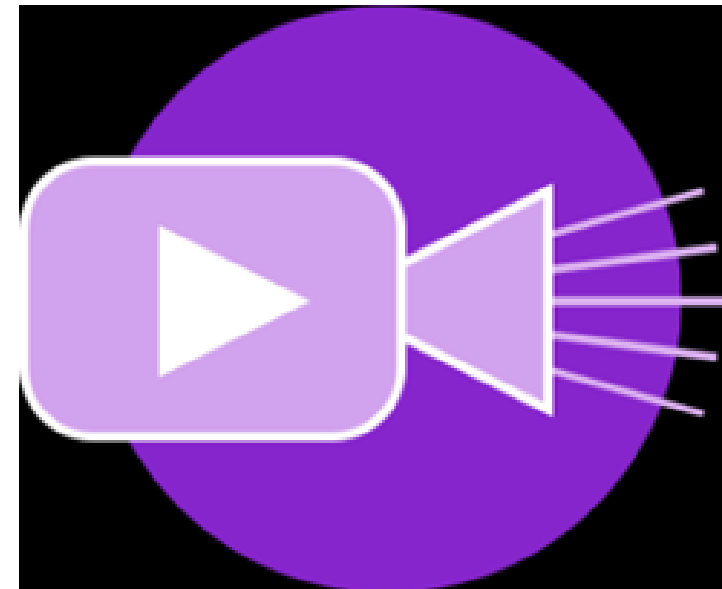
Historia de la gastronomía en Egipto

La Comida En La Grecia Antigua



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

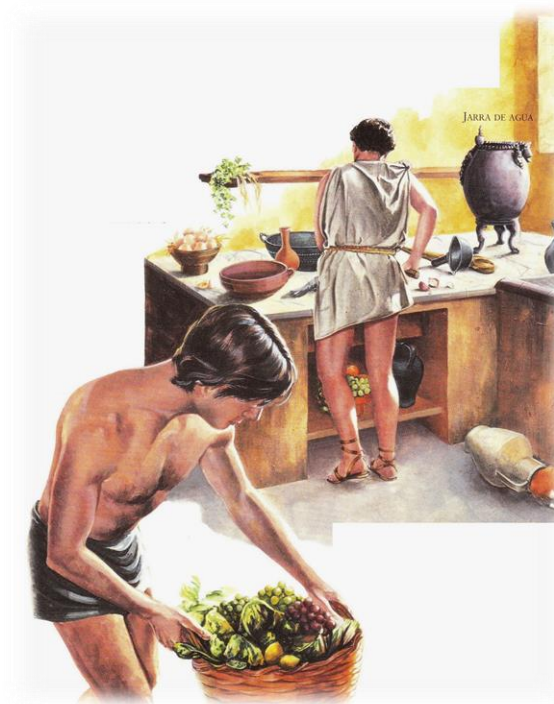


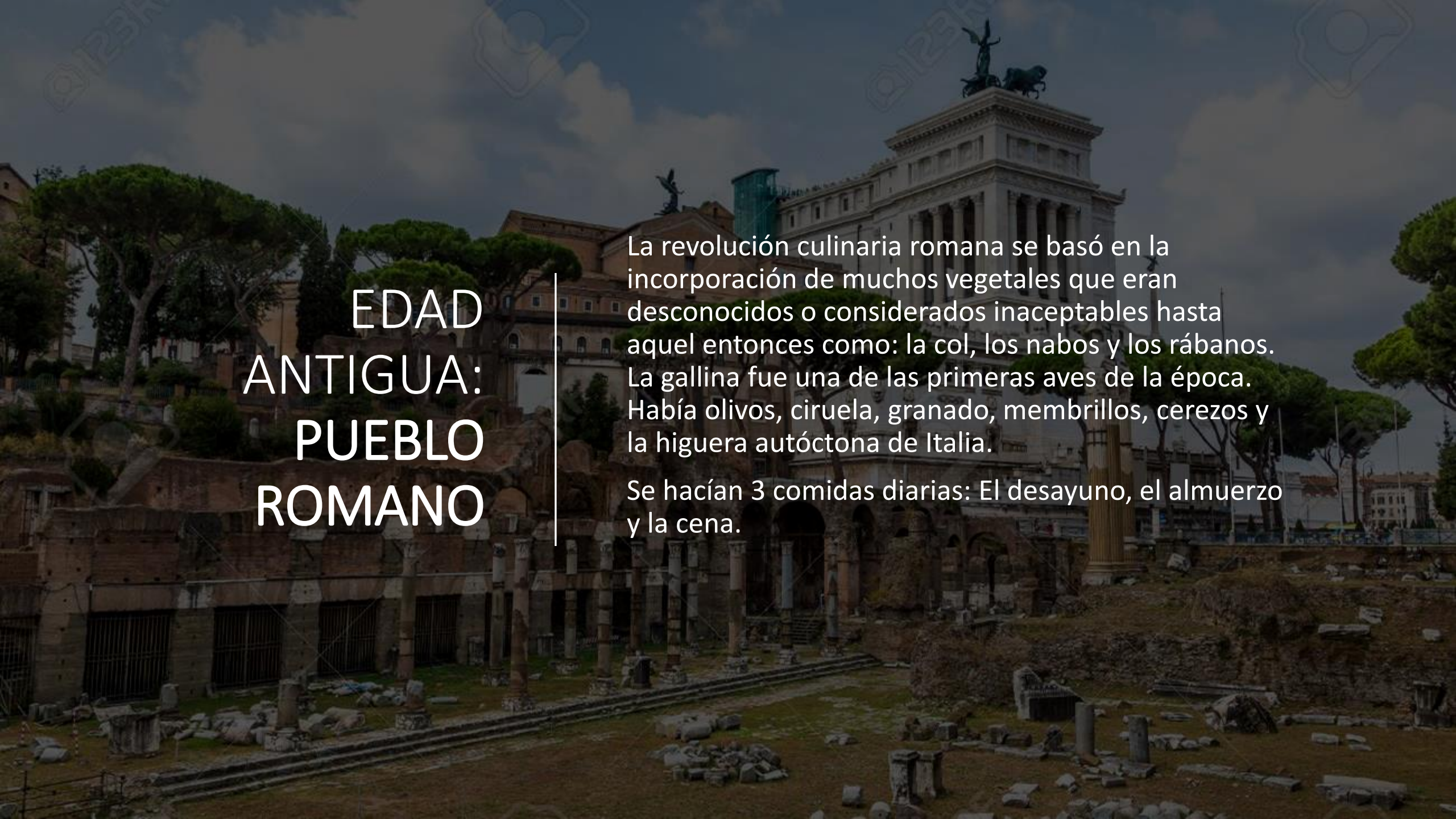
LA HISTORIA DE LA
GASTRONOMÍA CLASE # 3
PUEBLO ROMANO



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





EDAD ANTIGUA: PUEBLO ROMANO

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta aquel entonces como: la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue una de las primeras aves de la época. Había olivos, ciruela, granado, membrillos, cerezos y la higuera autóctona de Italia.

Se hacían 3 comidas diarias: El desayuno, el almuerzo y la cena.

El pueblo romano tomaba el “*pullmentum*”, que era una especie de papilla de harina de trigo y agua que diluida, creando así un alimento fresco.

Los romanos conocían la levadura y aunque su pan era fermentado, ellos también preparaban otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era el líquido que se obtenía secando la carne de diversos pescados con sal. A esto se añadía hierbas olorosas como la ruda, el anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.





- La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jabones, las salazones, el aceite y en los cereales. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto, y miel.

-
- Los romanos organizaban grandes banquetes, derecho exclusivo de la clase privilegiada. Eran tan amantes del placer de comer, que a medida que estos banquetes se desarrollaban, debían retirarse al **“vomitorio”** en donde excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para aliviarse el vientre y poder continuar comiendo.



EDAD MEDIA

En esta época se comía mucho asno joven, este se rellenaba de aceitunas verdes, pájaros y trufas enteras y luego se asaba al “espetón”, que era una barra de hierro sobre fuego. La cocina medieval era un arte que necesitaba de mucha dedicación e inventiva. Sobre todo, descubriremos sabores insólitos como, la delicadeza de la leche de almendras o del agua de rosas, la fuerza del agridulce y el encanto exótico de especias olvidadas.





-
- Los hombres y mujeres del medieval eran grandes comedores y para sus comidas y sobre todo para sus grandes banquetes, realizaban enormes cantidades de platos.
 - El gusto de la época privilegiaba la superposición de los sabores, típico es el caso del agridulce y el amplio uso del azúcar y de las especias.

Los alimentos preferidos eran el trigo, queso, azúcar y canela, y entre los animales la predilección era por los cuadrúpedos y los pájaros, a menudo, los presentaban revestidos de su propia piel o de su plumaje, decorados con oro o rellenos con otros animales vivos más pequeños.

Había comida para todos, los empleados artesanos comían 4 platos servidos por sus patrones: una sopa, 2 platos de carne y uno de legumbres. A la diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían: gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corozos.





No debes olvidar que un cierto número de alimentos que hoy son muy comunes, como el tomate, las papas, la pimienta, el cacao y el café, son de origen americano, y América como continente, no era todavía descubierta.

Para lograr ser un Chef medieval era recomendable seguir las estaciones (consejo válido también para la cocina contemporánea) y buscar siempre los productos frescos y de calidad, además de ser precisos y recordar que en base a las reglas impuestas por la Iglesia. Se debía comer ligero y sin grasas, los miércoles, viernes y sábados de las viglias en las festividades y naturalmente durante la Cuaresma, lo que significaba sustituir la carne por el pescado, las grasas animales por las vegetales y la leche animal por la de almendras.

LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 3 PUEBLO ROMANO

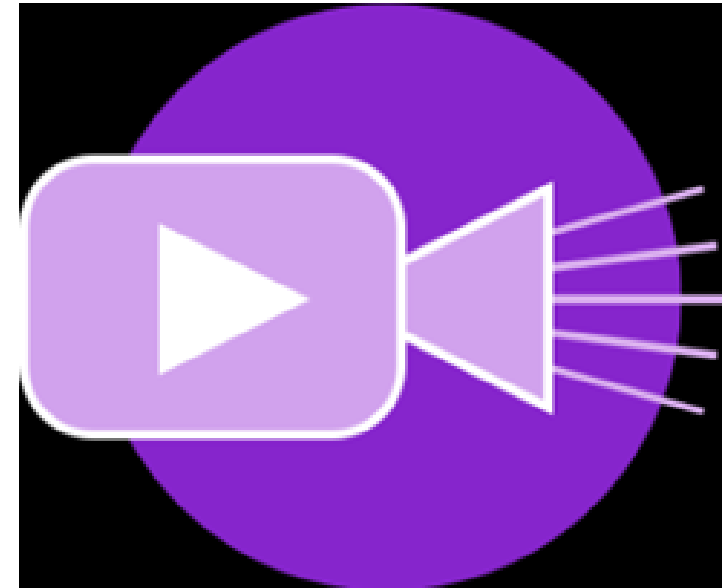
VIDEO

LA VIDA EN LA ROMA ANTIGUA. LA GASTRONOMÍA



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



LA HISTORIA DE LA
GASTRONOMÍA

CLASE # 4
EDAD MODERNA
Y EL ARTE CULINARIO



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



EDAD MODERNA



EDAD MODERNA

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz lengua de buey y cocinado a fuego fuerte), los “*puddings*” de arroz y pastel manzana o en inglés se les llama “*Apple pie*” o pie de manzana.

Los alimentos más comunes eran: aceites, vinos, porotos, alubia, carne de pato, pollo, jabalí, terneros y las frutas como el melón, ciruelas, cerezas, peras, manzanas, y membrillos. Se preparaban dulces y helados con esto.



Entre los siglos XVII y XVIII, las personas comían unas migas o unas sopas con un poco de tocino, también comían trozos de pan con cebolla, ajos y quesos y a la noche degustaban una olla de nabos o coles.

También podemos encontrar que hubo pueblos enteros que se alimentaban solo de bellotas.



En Europa y Asia, lo que llegó de América fue el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento y el pimentón, la piña, las papas y el tomate.

De lo que llegó de Asia a Europa fue el Arroz que ha sido el cultivo más importante traído a Asia.



La semilla del cacao entre el imperio azteca había servido de moneda.

El refinamiento de éste nos llevó al delicioso chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes.





-
- El maíz fue el cultivo básico en América, y las características y requerimientos de éste marcaron las culturas americanas, al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; consideradas plantas “civilizadoras”.

La papa fue el tubérculo que el hombre recupero para las sociedades europeas deprimidas.

En Alemania se les obligaba a los campesinos a cultivarlas. Estas se preparaban con salchichas, en puré, consumiéndose el almidón y este se hervía para hacer aguardiente. En Inglaterra triunfaban las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito.



El tomate en principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho jugo en el famoso trago BLOODY MARY.

En Italia lo llamaban la manzana dorada, de ahí su nombre en italiano "*Pomodoro*", en ese momento el tomate y/o jitomate, se unió casi maritalmente a la pasta.

El girasol, que de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó sólo como ornamento, se le procesó para extraer sus aceites ya que es sumamente rica en estos.



EL ARTE CULINARIO

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un **arte culinario** característica en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas y una mayor facilidad para acceder a su preparación.

Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos por varias generaciones.





La historia del Arte Culinario está relacionada con las condiciones físicas, psicológicas y culturales de cada pueblo.

Desde la Prehistoria hasta nuestros días cada momento histórico ha modificado su mesa, adaptándola a sus particulares necesidades.



Actualmente el Arte Culinario está sufriendo una rotunda transformación.

Son muchos los factores que influyen en ello:

El cambio del nivel económico, cultural y social.

La emigración de los medios rurales a los urbanos.

Las distancias en las grandes ciudades.

El mantenimiento de la forma física.

El contacto con otros pueblos y el conocimiento de otras costumbres.

GASTROTÉCNICA

El término *Gastrotecnia* o *Gastrotécnica* proviene de dos voces griegas, “**gastros**”, estómago y “**tecné**”, arte.

Por tanto, lo podemos definir como el sistema científico de transformación de alimentos.

Las bases científicas de la Gastrotécnica son:

Física: Del griego “**fysiké**” natural; es la ciencia que estudia las propiedades de la materia y de la energía.

Química: Del griego “**kymeia**” mezcla; es la ciencia que estudia las transformaciones de unas sustancias en otras.

Fisiología: Del griego “**fysio**” naturaleza y “**logos**” estudio; es la ciencia que estudia las funciones de los seres vivos.

Bromatología: Del griego “**broma**” alimento y “**logos**” estudio; es la ciencia que estudia a los alimentos.

Dietética: Del griego “**díaita**” régimen de vida; es la ciencia que estudia la alimentación adecuada.

GASTRONOMÍA

Del griego ***gastros***, estómago y ***nomos***, norma; la definición tradicional sostiene que semejante vocablo explica: ***“El arte de disponer adecuadamente una mesa”***.

El término fue acuñado por Joseph Berchoux (1765-1839), abogado francés que escribió, en 1801, un poema en cuatro cantos titulado ***“Gastronomie ou l'homme des champs à table”*** (Gastronomía o el hombre del campo a la mesa).



Veinte años después, la Real Academia Española lo incluirá en su diccionario:

La definición no ha variado sustancialmente a lo largo de todo este tiempo de tal manera que se indica lo siguiente:

Gastronomía: Arte de preparar una buena comida.

Gastrónomo: Persona entendida en gastronomía. Persona aficionada a las comidas exquisitas



LA COCINA TRADICIONAL

Es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración con materias primas que se cultivan a miles de kilómetros.

Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 4 EDAD MODERNA Y EL ARTE CULINARIO

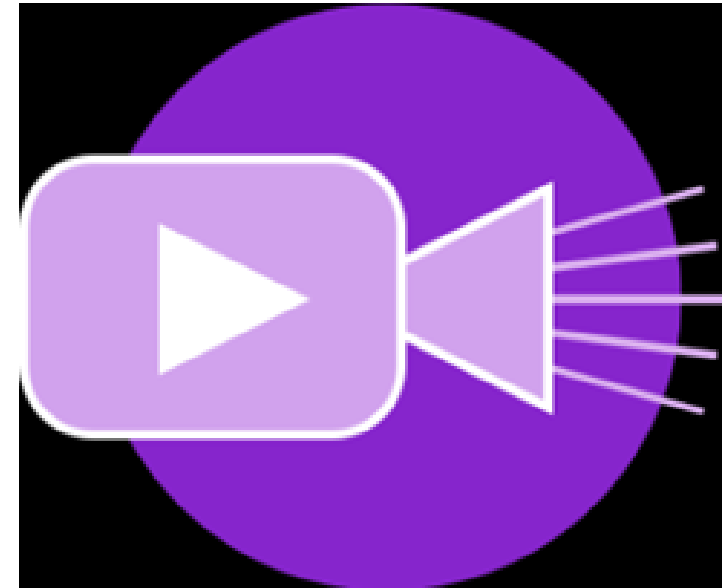
VIDEO

Edad moderna (GASTRONOMIA)



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 5 COCINA CLÁSICA Parte # 1



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



A detailed still life photograph of a classical dinner table. In the center, a roasted bird, possibly a turkey or chicken, sits on a wooden platter. To its left, a dark tray holds several golden-brown pastries. Above the pastries, a wooden stand displays a cluster of red and green grapes and some dark olives. In the foreground, a glass of red wine stands next to a small plate with two pears. To the right, a bowl of purple rice or lentils is visible, along with a small dish of butter. The background features a lit candle in a glass holder and a vase of red flowers. The overall atmosphere is warm and elegant, with a focus on traditional food and drink.

COCINA CLÁSICA



Georges Auguste Escoffier.

La cocina clásica es un estilo de cocina francesa vigente desde finales del siglo XIX hasta finales del siglo XX, basado en los planteamientos teóricos y prácticos plasmados en su *Guide Culinaire (Guía Culinaria)* por **Georges Auguste Escoffier**.

Chef Francés quien renovó la cocina francesa y por ende europea, fincando las bases técnicas y artísticas de la Cocina Moderna y Tradicional Francesa, más directamente de la *Haute Cuisine*, (Alta Cocina



Nació el 28 de octubre de 1846, ***Georges Auguste Escoffier***, en Villeneuve-Loubet, Francia, fue un cocinero, restaurador y escritor culinario francés, que popularizó y actualizó los métodos de la cocina francesa tradicional.

A los 13 años, y a pesar de dar muestras de sus dotes artísticas, empezó de “commis” (ayudante), en el restaurante de su tío, Le Restauran Français, en Niza.

Siguió allí hasta que estalló la Guerra franco-prusiana en 1870, cuando se hizo cocinero del ejército. La experiencia militar le llevó a estudiar la técnica de las conservas en lata.

Poco después de 1878 abrió su propio restaurante Le Faisan d'Or (El faisán de oro) en Cannes. En 1880 se casó con Delphine Daffis. En 1884 la pareja se trasladó a Montecarlo, donde Escoffier se puso al mando de la cocina del Grand Hotel.

Durante los veranos llevaba la cocina del Hotel National en Lucerna, donde conoció a César Ritz. Los dos se asociaron y en 1890 se trasladaron al Hotel Savoy de Londres. Desde esta sede establecieron unos cuantos hoteles de renombre, incluyendo el Gran Hotel de Roma y numerosos Hoteles Ritz por todo el mundo.



CRONOLOGÍA DE SUS OBRAS

En las cocinas del Savoy, Escoffier creó muchos platos famosos. Por ejemplo, en 1893 inventó el ***Melocotón Melba***, en honor de la soprano australiana Nellie Melba.

También puso nombre a los ***Tournedos Rossini*** en honor de Gioacchino Rossini, compositor italiano, (aunque algunos rumores dicen que se lo copió a Antoine Carême).



En 1898 August Escoffier y César Ritz abrieron el *Hôtel Ritz en París*.

Siguió en 1899 el *Hotel Carlton de Londres*, donde Escoffier introdujo por primera vez el menú "a la carta". Fue en este periodo que Escoffier frecuentó el gran chef Austro-Húngaro Gregor Von Görög, que prestaba servicio a la corte de la anciana Reina Victoria.

En 1901, César Ritz sufrió una crisis nerviosa, dejando a Escoffier al mando del Carlton hasta 1919, poco después de la muerte de César Ritz.



En 1902 Escoffier publicó su primer libro de éxito ***La Guía Culinaria***, que contenía 5.000 recetas.

Este libro tuvo una importancia capital en la cocina Francesa y se sigue utilizando hoy en día como libro de texto de cocina clásica, o como recetario.

En 1904 y 1921 la compañía de cruceros ***"Hamburg-Amerika Lines"*** le encargó el diseño de las cocinas de sus barcos. En el segundo viaje el Kaiser Guillermo II, este felicitó a Escoffier diciéndole "Yo soy el emperador de Alemania, pero usted es el Emperador de los cocineros".

AUGUSTE
ESCOFFIER
Le guide culinaire



Flammarion

Gran parte de la técnica de Escoffier se basaba en la de Antoine Carême, el fundador de la *Haute Cuisine* (alta cocina) francesa, pero el gran logro de Escoffier consistió en simplificar y modernizar el estilo elaborado y decorado de Carême.

Junto con las innumerables recetas que innovó otra de las contribuciones de Escoffier fue elevar la categoría social y el respeto a la profesión de cocinero, introduciendo disciplina y sobriedad donde antes había rudeza y embriaguez.



- Organizó sus cocinas con el sistema de brigadas, con cada sección dirigida por un *jefe de partida*. También cambió la práctica del "servicio a la francesa" (todos los platos a la vez) por el "servicio a la rusa" (servir los platos en el orden en que aparecen en la carta).



His Staff

LA GRAN REVOLUCIÓN

Que supuso la Cocina Clásica respecto de las corrientes existentes hasta el momento en que la profesión se sustentó a partir de la simplificación, alteración y refinamiento de las ideas culinarias y de organización del trabajo de cocinas tradicionales.

La práctica culinaria se basaba hasta entonces en los ingredientes y técnicas de cocción y elaboración fuertemente tradicionales de los pequeños establecimientos hosteleros europeos, así como en los protocolarios métodos de trabajo de la **“Haute Cuisine”** de palacios y grandes hoteles aristocráticos.

En esencia, la Cocina Clásica no hizo sino concretar y estructurar el **“Corpus”** de teoría culinaria y organizativa planteada por Chefs como Antoine Carême de la **“Haute cuisine”**, Jules Gouffé y Urbain François Dubois.



- La renovación que supuso esta teoría hostelero-culinaria se sustentó a partir de la fijación, simplificación y refinamiento de las ideas técnicas y organizativas existentes hasta la época, con el fin de adaptar el Arte Culinario a la vida activa de las clases burguesas de finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

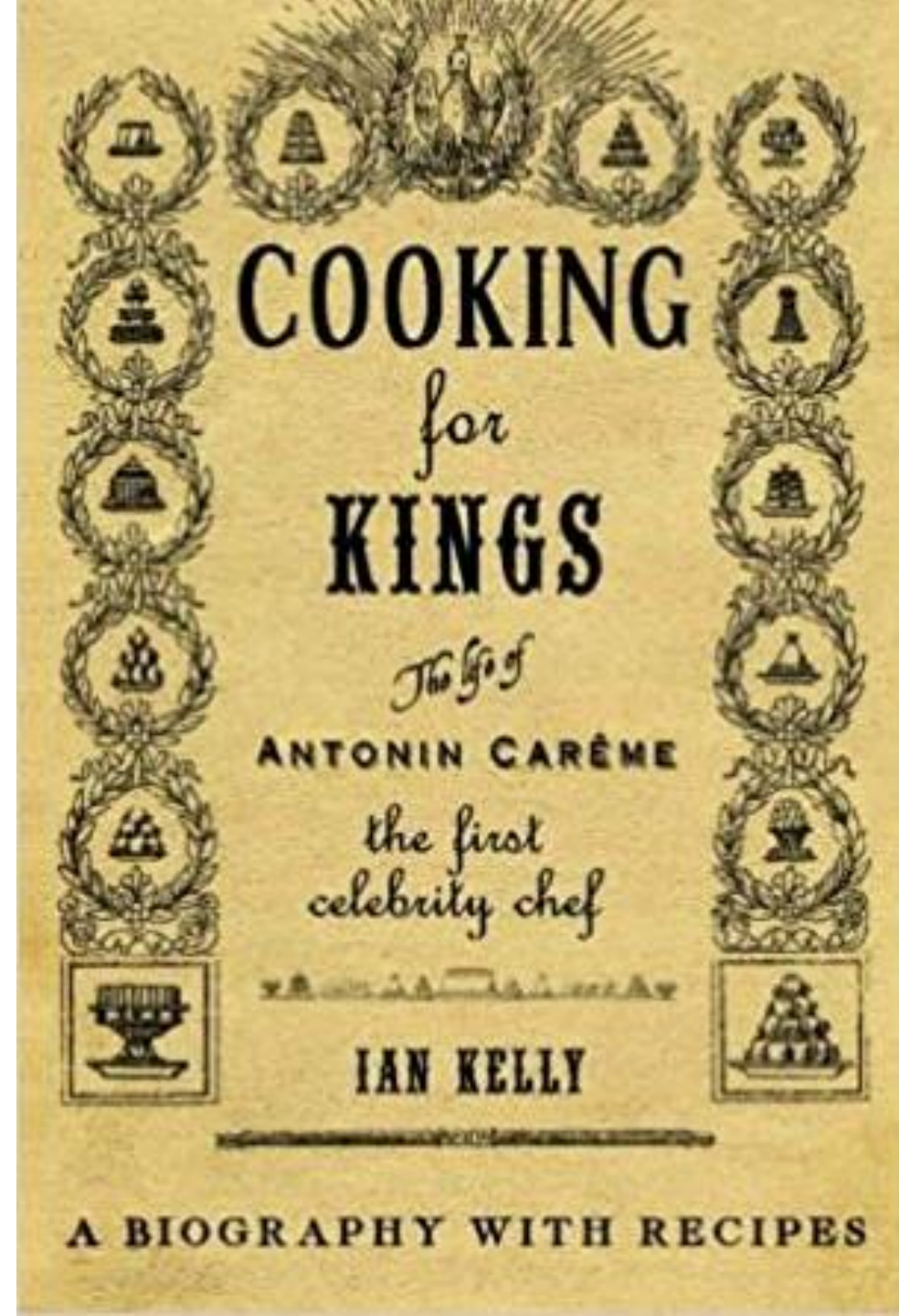


MARIE-ANTOINE CARÊME

Nació el 8 de junio de 1783, en la Rue du Bac, en París y falleció el día 12 de enero de 1833. Fue un gastrónomo, cocinero y arquitecto francés. Conocido por haber sido el primer estudioso europeo de las salsas en la cocina francesa en su obra "L'art de la cuisine française".



- Carême nació en una numerosa y pobre familia, de alrededor de veinticinco hermanos. Su padre, estibador en el río Sena en París, decidió abandonarlo a la edad de diez años, explicándole la difícil situación de la familia y animándolo a salir adelante.
- Durante ese día el pequeño Antoine vagó por las calles hasta dar con la taberna “La Fricasé de Lapin”, en la cual el dueño se apiadó de él y le ofreció ser ayudante de cocina.



A la edad de 16 años, en 1799, abandonó la taberna y entró a trabajar en “Chez Bailly”, cuyo propietario, del mismo nombre, era un importante pastelero de París.

Al ver el entusiasmo de Carême por la cocina, Bailly le dio la oportunidad de que, en los ratos que tuviera libres, se dirigiera a la biblioteca nacional a aprender más, no solo sobre cocina, sino también de arquitectura.

Poco a poco se fue descubriendo otro gran talento del pastelero: su arte de dibujar. Y trasladó, así, sus dibujos de arquitectura a sus pasteles de azúcar, dejando a todos asombrados con sus invenciones.



- “Chez Bailly” adquirió gran fama gracias a ello, apareciendo pedidos de todo el mundo por sus asombrosos trabajos. Fue cocinero de Napoleón I, desarrolló los fiambres y las presentaciones de mesas de buffet.
- En 1815 trabajó para el zar Alejandro I de Rusia, y en 1816 para el futuro rey de Inglaterra, Jorge IV. En 1821 fue contratado por el príncipe Sterhazy, embajador austriaco en París, a cuyo servicio permaneció hasta 1823, fecha en la que pasó a trabajar para el barón Rostchild y su familia hasta 1829, cuando se retiró y dio por terminada su carrera, dedicándose de lleno a su obra literaria. En 1833 murió mientras, ya muy enfermo, enseñaba.



SUS OBRAS

Le pâtissier Pittoresque. París: imp. de F. Didot, 1815

Le pâtissier Royal Parisien. París: J.G. Dentu, imp., 1815

Projects d'Architecture, dédiés à Alexandre 1er. París, el autor, 1821

Projects d'Architecture pour les embellissements de Paris. París, el autor, 1821-1826

Le Maître D'Hôtel Français. París: imp. de Firmin-Didot, 1822

Le Cuisinier Parisien. París: imp. de F. Didot, 1828

L'Art de la Cuisine Française au XIXe siècle. París, el autor, 1833-1844.



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 5 COCINA CLÁSICA Parte # 1

VIDEO

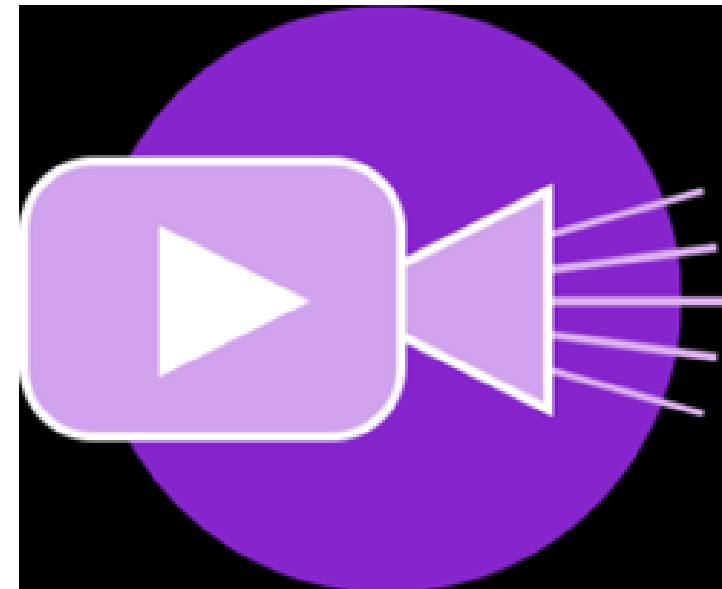
Antoine Carame, vida del chef de reyes

Auguste Escoffier



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 6 COCINA CLÁSICA Parte # 2



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





LA CUISINE CLASSIQUE

Fue la base teórica y práctica que rigió el funcionamiento de la mayoría de los grandes restaurantes y hoteles de Europa hasta el surgimiento de la “**Nouvelle Cuisine**”, en la década de 1970, y todavía ejerce una importante influencia en la base culinaria de una gran cantidad de establecimientos hosteleros y formativa de muchos Chefs alrededor del mundo.

Aun así, los establecimientos de restauranteros que en la actualidad se orientan por una carta y modo de trabajo basados en los principios y recetas de la “**Cuisine Classique**” son considerados dentro de la profesión como anacrónicos, si bien siguen teniendo una clientela fiel a sus recetas y servicio refinado.

Las más importantes innovaciones de la “**Cuisine Classique**” respecto de la Cocina Tradicional Francesa (tomados y depurados desde la “**Haute cuisine**”) las podemos encontrar en la elaboración de los platos y en su presentación al comensal, así como en la organización del trabajo en la cocina.



A. ESCOFFIER
CHef de Cuisine de la
M.M. PRINCE GILBERT et EMILE PETIT

Le guide culinaire

Aide-mémoire de cuisine pratique



PARIS
ERNEST FLAMMARION, ÉDITEUR
26, rue Racine, 26

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés
pour tous les pays



www.t

Innovaciones

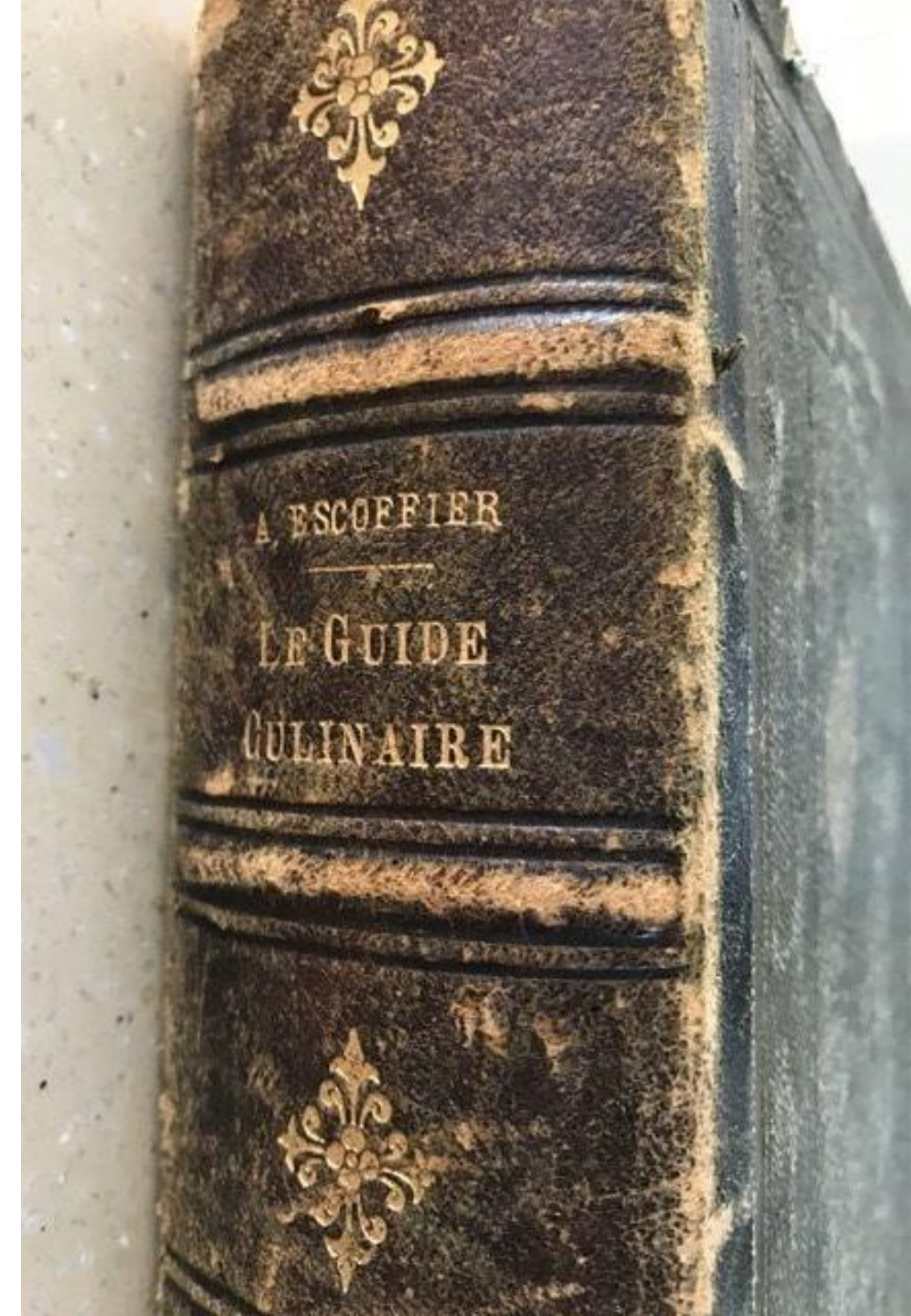
Sofisticación de las recetas, tanto en las técnicas y procedimientos para su elaboración como en la cantidad y calidad de las materias primas utilizadas.

Esto llevó a la introducción y fijación de multitud de ingredientes y técnicas canónicas necesarias para la elaboración de cada receta, permitiendo así el enriquecimiento del arte culinario y su progresiva entrada en el grupo de las Artes.

De todas formas, la **“Cuisine Classique”** pecó quizá en exceso de inflexible y recargada en lo que a sus planteamientos teóricos se refiere, ya que se basó casi exclusivamente en los planteamientos teóricos de **“L’ Guide Culinaire”** de Auguste Escoffier. Esta rigidez sería una de las causas de su posterior declive.

Las recetas pasan a ser concisas y correctas, debiendo ser comprensibles por cualquiera que trate de seguirlas. Esta concreción tiene mucho que ver con el planteamiento de Auguste Escoffier en el sentido de entender la labor del cocinero como: *componente de un grupo de trabajo organizado*, al estilo de las por entonces emergentes cadenas de montaje fabriles.

Introducción en las cocinas profesionales del sistema de brigadas, comandadas por un Jefe de Partida y bajo la dirección del Chef y Sous Chef. Estas y otras modificaciones en el funcionamiento profesional de las cocinas europeas ayudaron a la dignificación de la profesión de cocinero, hasta entonces pobremente considerada.



Se realizaron cambios significativos, como sustituir el ***Servicio a la Francesa*** que significaba servir todos los platos al comensal al mismo tiempo, por el ***Servicio a la Rusa***, sirviendo los platos progresivamente, en el orden ofrecido en el menú.

Se estableció también la importancia de ofrecer un servicio refinado al cliente-comensal, trasladándose las bases del servicio de mesa aristocrático al servicio ofrecido en los restaurantes



La Fijación del método de denominación de las preparaciones y recetas, exigiéndose, casi sin excepción, aparecer en su nombre el ingrediente principal, la guarnición, el método de cocción y el nombre de la salsa:

EJEMPLO:

Terrine de foie de canard cuit aux pommes, sauce balsamique

Traducción: Terrina de hígado de pato cocida a la manzana y salsa balsámica.



NOUVELLE CUISINE

- La “*Cuisine Classique*” gozó de una hegemonía casi absoluta en los restaurantes europeos y grandes hoteles del mundo hasta que la difusión de las fuertes críticas que algunos especialistas, principalmente los franceses Henri Gault y Christian Millieu, le dedicaron a partir de 1972, la hicieron caer en declive.

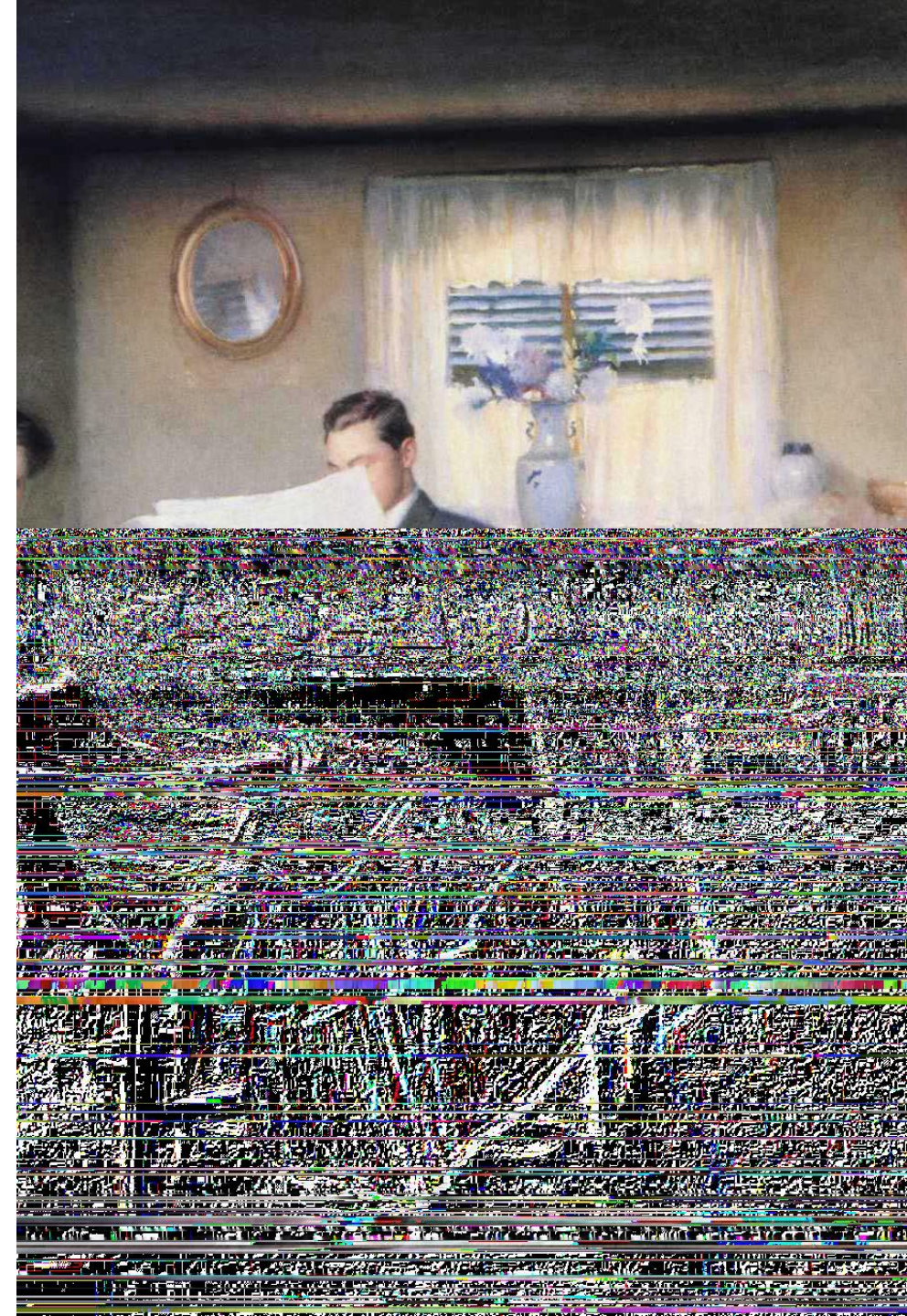


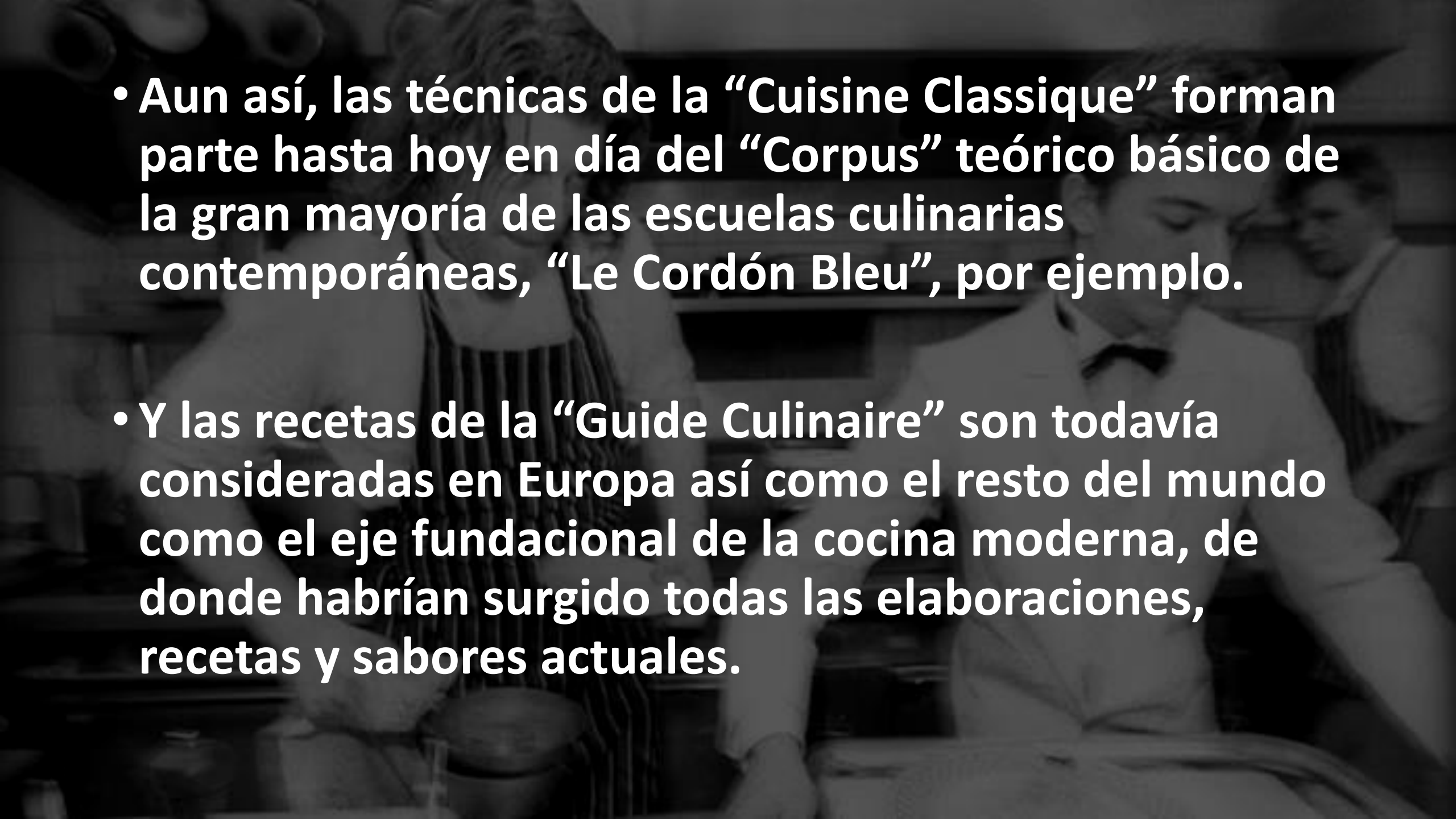
NOUVELLE CUISINE

- Dichas críticas se basaron fundamentalmente en la rigidez de sus planteamientos culinarios, basados casi exclusivamente desde su nacimiento en los textos de Auguste Escoffier.
- Se la culpó de no permitir desarrollar la creatividad a los cocineros, así como de requerir procedimientos muy elaborados y recargados.



- También se la acusó de resultar excesivamente fuerte en sabores, así como de cocinar en exceso los alimentos y ocultar las preparaciones y recetas bajo largos, complicados y enrevesados nombres.
- Todas estas críticas, y la subsiguiente corriente teórica nacida al abrigo de sus promotores llevaron a la aparición de la **“Nouvelle Cuisine”**, corriente concebida como un intento de reavivar el interés por las cocinas regionales (**“Cuisine du terroir”**), combinadas con nuevos estilos, técnicas y sabores en la elaboración de las recetas.



- 
- Aun así, las técnicas de la “Cuisine Classique” forman parte hasta hoy en día del “Corpus” teórico básico de la gran mayoría de las escuelas culinarias contemporáneas, “Le Cordon Bleu”, por ejemplo.
 - Y las recetas de la “Guide Culinaire” son todavía consideradas en Europa así como el resto del mundo como el eje fundacional de la cocina moderna, de donde habrían surgido todas las elaboraciones, recetas y sabores actuales.

LA PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS



El tipo de cocina depende, del cocinero, de los ingredientes y de las costumbres u obligaciones culturales, médicas y religiosas para unos alimentos en concreto.



Para que un alimento sea parte íntegra del modo de alimentación tendrá que estar fácilmente disponible, en cantidad adaptada a las necesidades humanas y, a ser posible, a buen precio.



Como el hombre se nutre, no solamente para asegurar su crecimiento y desarrollo sino también por placer, los alimentos tendrán que tener a menudo unas calidades gustativas, las cuales cambian según las sociedades.



Comer es también un acto social, algunas personas intentan no comer ciertos alimentos por su imagen desvalorizarte buscan unos más raros y caros como ***“El foie-gras” o “El caviar”*** o rivalizan de imaginación para preparar algún plato de manera compleja, apetitosa y visualmente satisfactoria.

La cocina es además el soporte y manifestación de alguna posición religiosa y hasta política. Así, algunas costumbres culturales o algunas religiones han puesto tabúes sobre ciertos alimentos o preparaciones.

Los alimentos y modos de preparación elegidos dependen de los principios de cada consumidor.

Buscar alimentos con sello de calidad o Denominación de Origen, de agricultura biológica o el rehusó de comer alimentos de origen animal (los vegetarianos, por ejemplo), viene a menudo de una elección ética, igual que el deseo de no-violencia a los animales, o para no imponer un impacto tan grande para la biosfera, desde el punto de vista energética, la producción de 1 kilo de proteínas animales resulta más cara que la misma cantidad de proteínas vegetales.



A black and white photograph of a chef in a white uniform, seen from the back, working in a professional kitchen. The chef is standing at a stainless steel counter, and various kitchen equipment and ingredients are visible in the background.

Variables para la selección de los alimentos:

Antes, el primer factor fue el de la disponibilidad, por ejemplo la carne de mamut en un eco-región al norte de Europa o los períodos de recolección del agro alimento. Las costumbres y técnicas alimentarias se formaron en torno a esos períodos favorables y de la disponibilidad de los combustibles (madera, carbón).

Ahora, para la mayor parte de la humanidad, los alimentos utilizados, más o menos variados, vienen de los huertos e invernaderos, según la biodiversidad de cada región. En los países industrializados se compran en los comercios próximos o en supermercados. Encontramos alimentos sin transformar, parcial o completamente preparados para su consumación. En este caso lo único que hace falta es calentarlo.

Variables para la selección de los alimentos:

Gracias a la multiplicación de los intercambios entre países se puede encontrar frutas y verduras en todo momento del año, cosa que antes era imposible. Esta disponibilidad permanente de algunos comestibles ya ha cambiado la conducta alimentaria y numerosos ritos.

También se ha observado un abandono progresivo de la consumación de varios alimentos, víctimas del fenómeno de la moda o simplemente olvidados por la industria agroalimentaria.



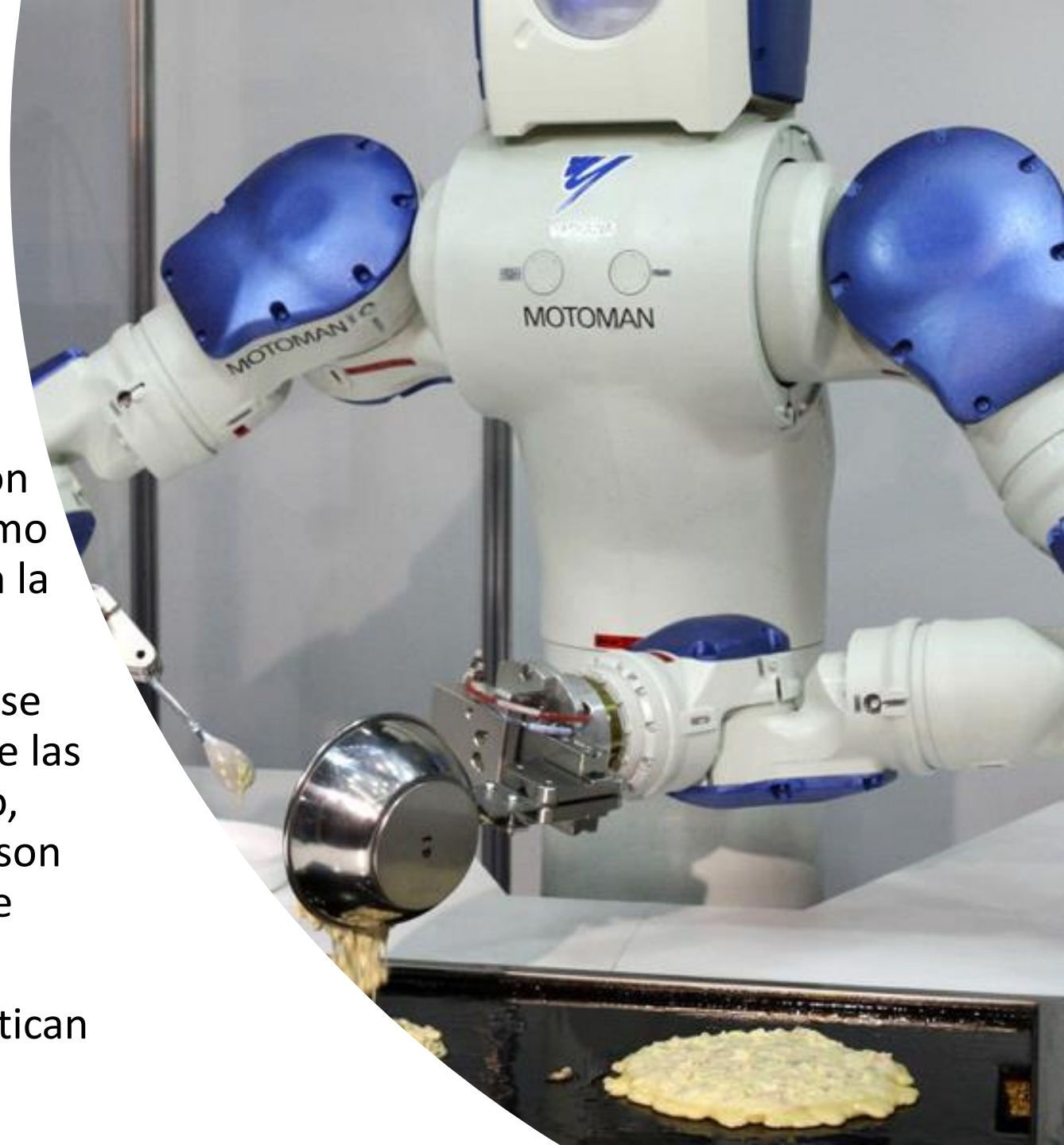


EL ALIMENTARSE

- Alimentarse consiste en satisfacer las necesidades del organismo en agua, proteínas, lípidos, glúcidos, vitaminas y oligoelementos, para asegurar el crecimiento y mantenimiento del cuerpo según la edad, sexo y grado de actividad física o psíquica.
- Los alimentos suministran, pero de manera desequilibrada en relación a las necesidades, las proteínas, lípidos y glúcidos que constituyen una fuente de energía y moléculas necesarias al cuerpo humano, así como vitaminas y otros elementos. Resultando que sólo la asociación, equilibrada de alimentos de tipos nutricionales diferentes, asegura los aportes de eleme

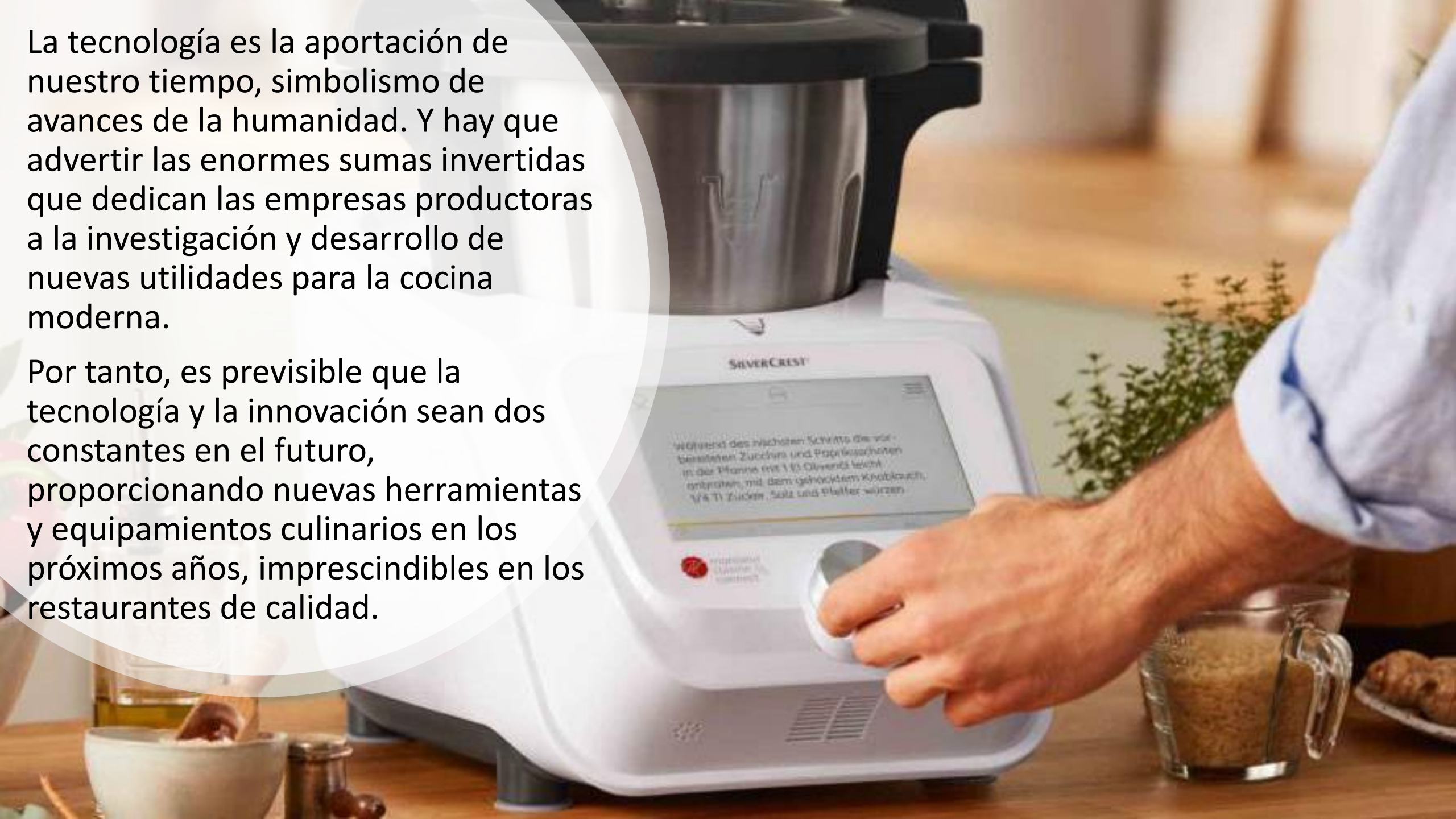
COCINA Y TECNOLOGÍA

- En muchos los restaurantes, el moderno equipamiento y las más avanzadas tecnologías son una opción obligada tanto para ajustar costos como para obtener el máximo rendimiento y calidad en la producción culinaria.
- Algunos de nuestros más afamados restaurantes se han convertido en sofisticados laboratorios donde las combinaciones y los estados de la materia (sólido, líquido... y hasta gaseoso o espumoso) al menos son opciones de primer orden para producir platos de originales y de calidad.
- Sin tecnología no sería posible la cocina que practican algunos de nuestros más afamados cocineros creativos.



La tecnología es la aportación de nuestro tiempo, simbolismo de avances de la humanidad. Y hay que advertir las enormes sumas invertidas que dedican las empresas productoras a la investigación y desarrollo de nuevas utilidades para la cocina moderna.

Por tanto, es previsible que la tecnología y la innovación sean dos constantes en el futuro, proporcionando nuevas herramientas y equipamientos culinarios en los próximos años, imprescindibles en los restaurantes de calidad.



Algunos especialistas predicen que en tres o cuatro años un restaurante "**top**" deberá cambiar totalmente su equipamiento, dado el grado de innovación previsible en esta industria ¿Merecerá la pena? A juicio de muchos, sí.

Quedará en manos de los maestros si la tecnología sirve para refinar y desarrollar la herencia de conocimiento tradicional y popular o si la gastronomía se sumergirá en una era de creaciones sin fin hasta el infinito. Los comensales tendrán la última palabra.



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 6 COCINA CLÁSICA Parte # 2

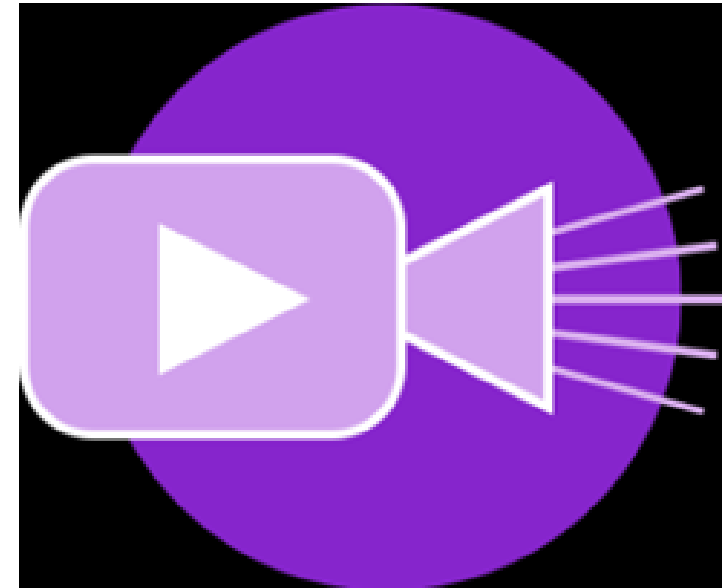
VIDEO

La nouvel cuisine



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



LA HISTORIA DE LA
GASTRONOMÍA

CLASE # 7
HISTORIA DE LOS
RESTAURANTES



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





HISTORIA DE LOS RESTAURANTES

QUÉ ES UN RESTAURANTE?



En principio como un establecimiento donde se sirven alimentos y bebidas.



Los precios de los alimentos son de acuerdo a la categoría del establecimiento, que varía según el lugar donde se halle situado, la comodidad de sus instalaciones y la calidad de su servicio.



Los restaurantes funcionan generalmente en las horas de almuerzo y cena, mientras que los que se especializan en el servicio del desayuno se les califica como cafeterías.



Existen una serie de categorías intermedias, desde la más modesta fonda que sirve un menú, o sea, una serie de alimentos únicos por un precio fijo y en mesas comunes, hasta el más lujoso restaurante a la carta, donde el cliente elige su menú y paga de acuerdo con el servicio y la calidad de los platos que consume



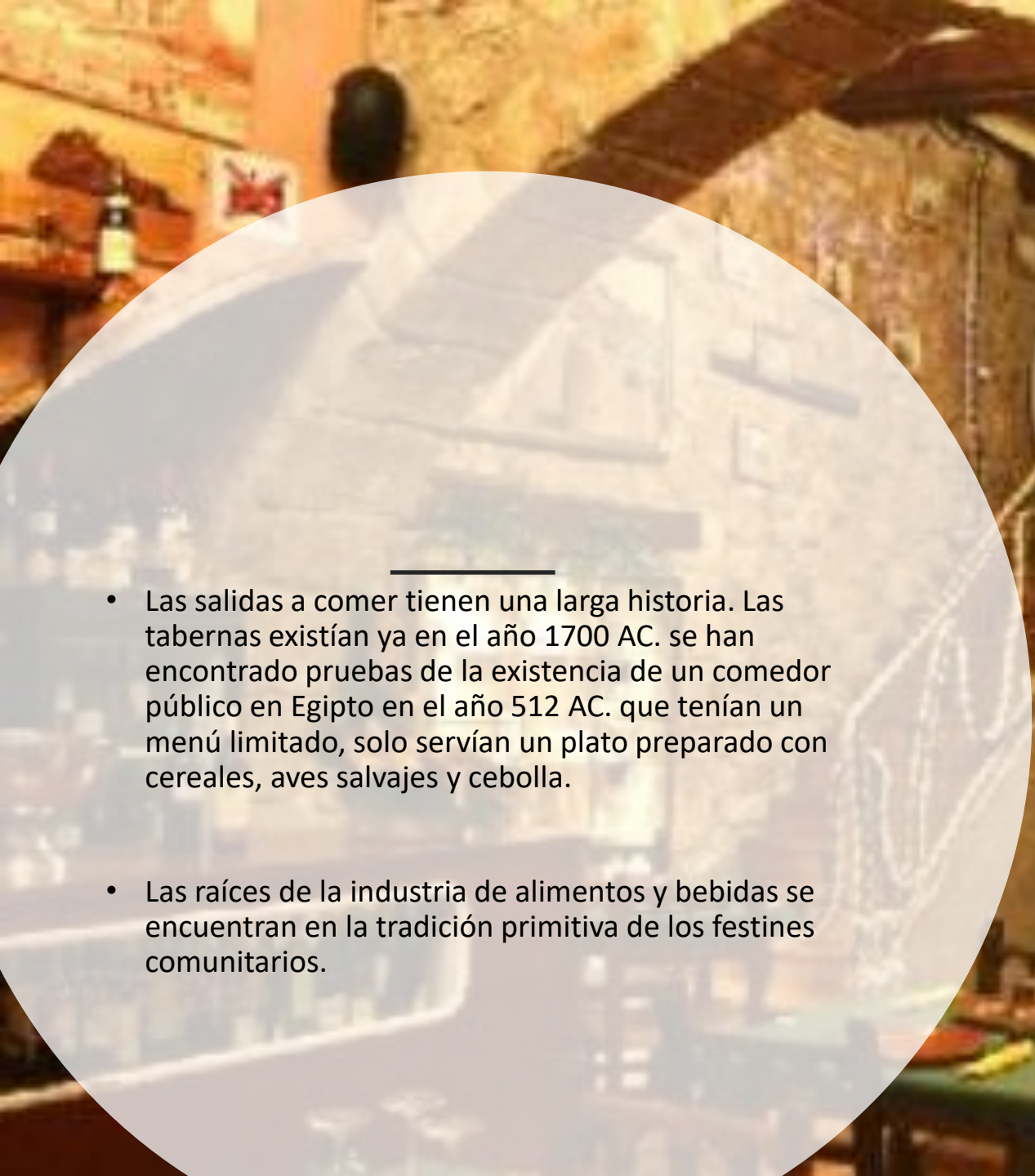
QUÉ SIGNIFICA EL SERVICIO?

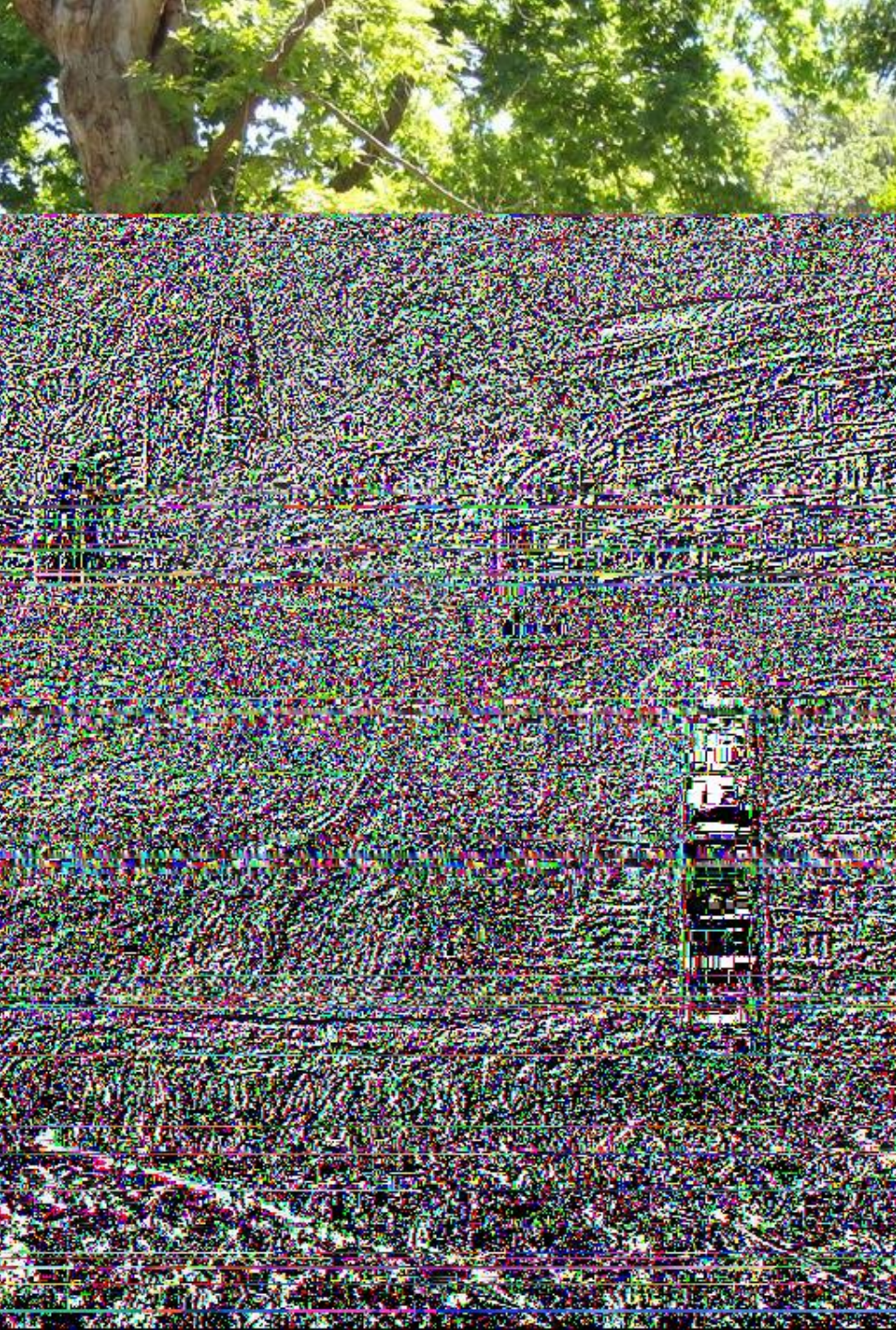
- Un servicio es un conjunto de actividades que buscan responder a las necesidades de un cliente. Los servicios incluyen una diversidad de actividades desempeñadas por un crecido número de funcionarios que trabajan para el estado (servicios públicos) o para empresas particulares (servicios privados).
- Es el equivalente no material de un bien. Al proveer algún nivel de habilidad, ingenio y experiencia, los proveedores de un servicio participan en una economía sin las restricciones de llevar inventario pesado o preocuparse por voluminosas materias primas. Por otro lado, requiere constante inversión en mercadotecnia, capacitaciones y actualización de cara a la competencia, la cual tiene igualmente pocas restricciones físicas.



HISTORIA DE LOS RESTAURANTES

Año 1887

- 
- Las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas existían ya en el año 1700 AC. se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 AC. que tenían un menú limitado, solo servían un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla.
 - Las raíces de la industria de alimentos y bebidas se encuentran en la tradición primitiva de los festines comunitarios.



Los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas; aún hoy pueden encontrarse pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles que durante el año 79 DC. fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio.

En sus calles había una gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y comidas calientes. Después de la caída del imperio romano, las comidas fuera de casas se realizaban generalmente en las tabernas o posadas pero alrededor del año 1200 ya existían casas de comidas en Londres, París y en algunos otros lugares en las que podían comprarse platos ya preparados.

En Egipto también durante ese mismo período existían las posadas, donde se ofrecían habitaciones y comidas a los viajeros que se detenían con sus caravanas.

A principio de la época moderna en el año 1658, se introdujeron los carruajes en Inglaterra, impulsando este desarrollo de la transportación el auge de las posadas y tabernas.





Cuando se inventó el comercio, los primeros mercaderes cambiaban herramientas, ropa, ganado y después dinero por alimentos preparados. La posada europea tradicional surgió de este concepto. En aquel tiempo, una posada típica era una residencia privada donde el viajero cansado podía obtener una comida caliente, una jarra de vino y refugio durante la noche.

No se podía exigir comodidad, no había sanidad y los huéspedes compartían la misma habitación con sus caballos y gallinas.

decoración árabe

Durante la Edad Media, el buen servicio de alimentos y bebidas *era un privilegio de la aristocracia*. Los nobles hacían sonar las trompetas en las puertas de los castillos para indicar a sus vecinos que debían congregarse para un banquete. Los comensales se lavaban las manos en agua perfumada y les servían platos enormes de pavo real o cisne rostizado, carne de res y carnero.

Acompañados por el entretenimiento de acróbatas, malabaristas y trovadores, los huéspedes comían con los dedos y usaban coloridas corbatas para limpiarlos.



La comida elegante fue introducida por una italiana de 14 años de edad, Catalina de Medici, nació durante el renacimiento y en 1533 se casó con el que sería el rey Enrique II de Francia.

Era famosa por celebrar elegantes banquetes, servidos en mesas adornadas con costosos adornos de plata y delicadas vajillas. Más de cien cocineros elaboraban una variedad de delicias, que fueron la base de lo que ahora se conoce como cocina clásica.



La palabra "**restaurante**" se origina en Francia y comenzó a utilizarse alrededor del año 1765, cuando un francés de apellido Boulanger se estableció en París y comenzó a servir distintas sopas, aves y hervidos. En la puerta de su establecimiento estaba pintada la siguiente frase: "***Venid ad me omnis qui stomacho laboritis ego restauraos***"

Lo que se traduce como "Venid a mi los que sufrís del estomago, que yo os restaurare".



- Uno de los primeros restaurante es el restaurante de Boulanger, Champú d'Oiseau, cobraba unos precios lo suficientemente altos como para convertirse en un lugar exclusivo en el que las damas de la sociedad acudían para mostrar su distinción.
- Boulanger amplió el menú sin perdida de tiempo y así nació un nuevo negocio.



- Sin embargo, el primer establecimiento que llevo el nombre de Restaurante fue fundado por Antonio Beauvilliers, antiguo cocinero del conde de Provenza, que después sería Luis XVIII. Este establecimiento fue fundado en 1782 y su nombre fue "Grande Taverne de Londres".
- En su época fue un establecimiento de gran prestigio, pues su servicio se realizaba en mesas individuales y los platos podían elegirse a la carta. Además de las características del servicio, su ubicación también hacía su aporte al prestigio, ya que se ubicaba en el Palais Royal o Palacio Real.



Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos.

Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número.

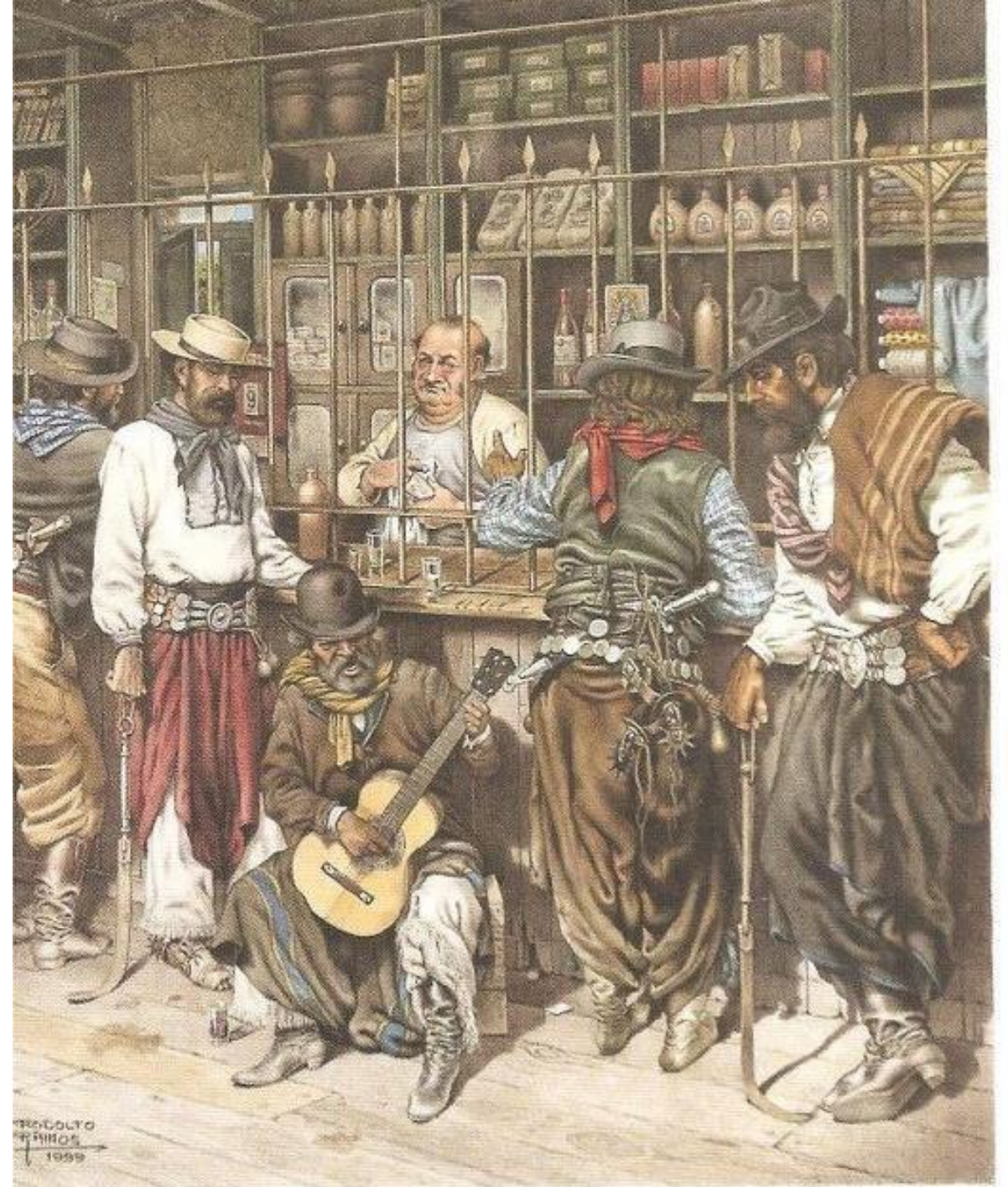


La población acepto enormemente este movimiento, ya que no solo se trataba de una solución para el histórico tema de la comida, sino que también servía como lugares de reunión.

Se origino un nuevo grupo de empresarios: los restauradores.



- En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables.
- En Londres el primer restaurante se abrió en 1873. En España y otros países de habla Castellana, también comenzó a propagarse el nombre de RESTAURANTE, como un tipo de establecimiento que se dedicaba en especial a servir comidas. Hoy la palabra FONDA designa a un restaurante, generalmente muy modesto.

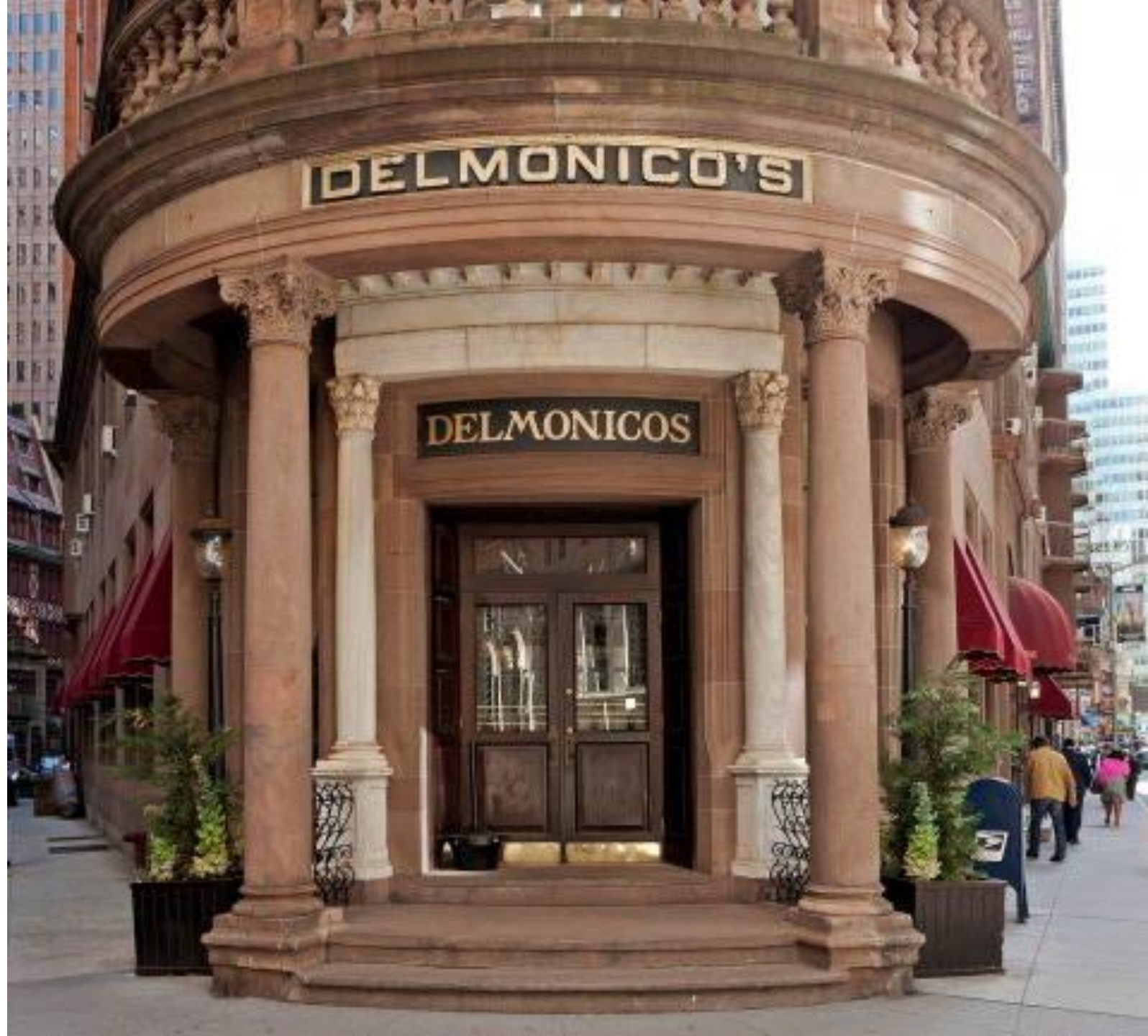


- Las tabernas llegaron al continente americano con los colonizadores.
- La palabra restaurante llegó a Estados Unidos , traída por el refugiado francés de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt, este fundó lo que sería el primer restaurante francés en Estados Unidos llamado Julien's Restorator. En el que servían trufas, fundes de queso y sopas.



El primer restaurante de Estados Unidos se llamó DELMONICO'S, fundado en 1827 en la ciudad de Nueva York.

Este establecimiento servía comidas y bebidas y, además poseía una cajera, fue el primero de una cadena de doce establecimientos DELMONICO'S.





Después de 1850, gran parte de la buena cocina de ese país se encontraba en los barcos fluviales de pasajeros y en los restaurantes de los trenes. El servicio de los coches restaurante de lo más elegante y caros, tanto para los pasajeros como para los ferrocarriles.

Entre 1880 y 1890, FRED HARVEY y JOHN R. THOMPSON fueron los primeros en establecer las grandes cadenas de restaurantes.

En 1919 el decreto de Volstead prohibió la venta de bebidas alcohólicas, lo que perjudicó enormemente a muchos restaurantes, cuyo beneficio mayor dependía de las ventas de licor.

Esta medida forzó también a los propietarios a poner más énfasis en el control de los costos de la comida y en la contabilidad.



En los años 20 las ciudades ya tenían suficientes automóviles como para que se incorporara a el mercado un nuevo tipo de restaurante, estos incluían servicios para automovilistas.

Hoy en día estos restaurantes con sus enormes aparcamientos, sus tradicionales camareras y llamativos carteles luminosos prácticamente han desaparecido, ya que han sido reemplazados por los restaurantes de comidas rápida.



LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 7 HISTORIA DE LOS RESTAURANTES VIDEO

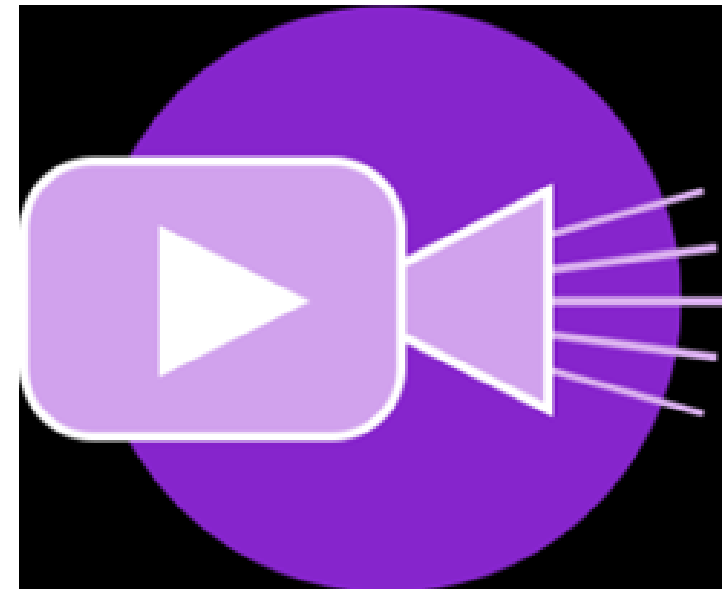
HISTORIA Y CLASIFICACION DE LOS RESTAURANTES

Clasificación de restaurantes por Tenedores



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



LA HISTORIA DE LA
GASTRONOMÍA

CLASE # 8
SERVICIO DE COMIDA



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





SERVICIO DE COMIDAS

- El servicio de comidas para llevar no es tampoco algo nuevo, ya que existía en los bares de la antigua Roma. Las casas de comida del siglo XII de Londres y París son un claro ejemplo de este tipo de establecimientos.
- Los restaurantes de comida rápida con estacionamiento y servicio para automovilistas incluidos, surgieron durante la década de los 60 y 80 siguen expandiéndose.



ESTILOS DE COCINA Y TIPOS DE SERVICIO EN UN RESTAURANTE

La cocina es un arte tan extraordinariamente complejo y diverso que incluso hacer una clasificación de la misma, es una cuestión realmente difícil. Escoger el estilo de cocina y el tipos de servicio que proporcionarás en tu negocio de restauración es una decisión clave. En esta guía queremos mostrarte los que, a día de hoy, son considerados los más habituales. ¿Comenzamos?





LOS 8 GRANDES TIPOS DE COCINA

- El tipo de cocina que elijas para tu establecimiento de restauración es clave para aportar valor y distinguirte en el mercado. Al hablar de tipos de cocina podemos referirnos a cuestiones tan diversas como el diseño, la elaboración de los alimentos, su conservación o la ubicación geográfica. En esta sección vamos a referirnos a un concepto de cocina como el conjunto de técnicas e ingredientes para elaborar los distintos platos en función de un estilo propio y de unos objetivos concretos, que según el tipo de cocina se van a decantar más a la cuestión creativa que a una meta estrictamente alimenticia. Una posible clasificación, según los parámetros expuestos anteriormente, sería la siguiente:



➤ Alta cocina

Su origen proviene de las clases nobles francesas anteriores a la Revolución, de hecho, el término “Alta Cocina” proviene del francés “La haute Cuisine” y de ahí saltó a los restaurantes de gran nivel y calidad gastronómica. Este tipo de cocina se caracteriza por la utilización de ingredientes sofisticados y de gran calidad, además de por presentaciones muy cuidadas y elaboraciones que requieren del dominio de diversas y complejas técnicas.

➤ Cocina clásica

Es un concepto que no se refiere a antigüedad sino a tradición. Se trata de un conjunto de técnicas que son parte fundamental de la tradición de una zona y se suelen transmitir de generación en generación. Este tipo de cocina existe en todos los lugares del mundo, pero cada uno con su propia personalidad, ya que se basa en las costumbres, los productos y las técnicas típicas de la zona.

➤ Cocina de vanguardia o moderna

Es un concepto puesto de moda por algunos grandes chefs, que han reinventado el concepto de cocina incorporando espumas, aires, esferificaciones, gelificantes, ingredientes pocos usuales y, a veces, vajillas de diseños realmente especiales.

➤ Cocina creativa

Está en línea con la cocina de vanguardia, pero poniendo el acento en la capacidad para la innovación y la investigación, tanto en técnicas y utensilios, como en los ingredientes y sus combinaciones.

➤ Cocina de producto

Se trata de un tipo de cocina basada en la utilización de productos naturales, donde la intervención del hombre para su procesamiento es mínima. Se busca reivindicar la naturaleza y el carácter básico de los alimentos.



➤ Cocina técnico-conceptual

En este caso, el chef da un paso más en la cocina creativa e intenta elaborar ya no sólo una receta nueva, sino una técnica realmente novedosa y hasta un nuevo concepto con el fin de abrir nuevas vías en su estilo personal y para la cocina en general.

➤ Cocina de autor

En este caso, el chef realiza una interpretación propia de platos clásicos que son ofrecidos generalmente en un menú de degustación. Suelen utilizarse técnicas y utensilios innovadores y el montaje también es fundamental ya que se juega con texturas, colores, formas y sabores. Cada restaurante debería intentar buscar un estilo propio, buceando entre los distintos tipos de cocina y teniendo en cuenta, obviamente, los medios con los que cuenta y los gustos del público mayoritario de la sala.

➤ Cocina de mercado

Es muy apreciada, puesto que se basa en la utilización de productos autóctonos y de temporada para elaborar recetas normalmente muy básicas y clásicas.



¿Cuáles son los diferentes tipos de Servicio a Mesa?

- Existen varios tipos de servicio a mesa dentro del mundo de la hostelería. Cada uno hará destacar a tu establecimiento y también ofrecerá una experiencia que hará disfrutar a tus clientes.
- Dependiendo del tipo de negocio que tengas entre manos, no cualquier tipo de servicio a mesa será el adecuado. Por eso mismo hoy te voy a explicar cuales son los 6 tipos de servicio más comunes y en qué tipo de negocio se pueden aplicar.



Servicio Americano

- Servicio a mesa americano También conocido como servicio de emplatado.
- La principal característica de este es que tanto la comida como los platos salen de la cocina ya preparados. Los camareros simplemente deben coger el plato y colocarlo en la mesa con los comensales, sin más. En el momento de colocar el plato, siempre será por el lado derecho del comensal.
- Este servicio a mesa sería informal y probablemente el más común de todos. Sería ideal para cualquier tipo de restaurante donde el flujo de clientes sea continuado y rápido. Al salir los platos ya preparados, ahorra tiempo y permite que se pueda servir de forma más rápida y eficaz. Para que no haya ningún inconveniente, los platos deberán servirse con rapidez después de ser cocinados y emplatados. De este modo, no cambiará su aspecto y temperatura y estarán perfectos para consumir.



Servicio Francés

- Este tipo de servicio es más lento que el anterior pero a su vez muy práctico y atractivo.
- A la hora de servir la comida, los camareros deben acercarse a la mesa con un display de fuentes llenas con toda la comida (todos los platos del menú) a servir. Cada uno de los comensales se debe servir a sí mismos con la cubertería que también lleve el staff.
- Pese a que este tipo de servicio sería más lento, sí es cierto que también es de los mejores en cuanto a malgasto de comida. Al servirse los propios clientes, se sirven la cantidad que realmente deseen en ese momento, sin quizás abusar como en el caso de los buffets.



Servicio a la Rusa

- Aunque este sea uno de los tipos de servicio que ha dejado de ser tan popular, sigue estando presente en algunos sitios y también debes conocerlo.
- Se trata de un servicio formal y elegante. Su origen viene de cuando la era de los zar en Rusia. Es por eso que la mesa se prepara como por aquel entonces, con una elaborada y formal disposición de mesa.
- Este servicio, a diferencia del francés, ofrece los platos de comida de forma secuencial a los clientes. Los platos de comida se preparan en la cocina por el chef y se sirven en platos de plata (de ahí la formalidad y elegancia de este tipo). Los camareros deberán enseñar de forma educada los platos primero a los comensales y seguidamente colocarlos en la mesa. En este caso, solo se necesita a un camarero/a por mesa. Las mesas deberán estar previamente preparadas al detalle, con la disposición típica para este servicio (foto de la derecha).



Servicio Inglés

- En estos tipos de servicio, los camareros sirven la comida de forma individual a cada uno de los comensales. En este caso, la comida no viene directamente preparada por los cocineros sino que los mismos camareros sirven y emplatan uno a uno.
 - La comida se coloca previamente en fuentes o platos grandes y se va sirviendo -generalmente- con la ayuda de un tenedor y una cuchara. El plato con comida se deberá sujetar con la mano izquierda, servir con la derecha y por el lado izquierdo del comensal. Tu staff deberá estar bien preparado para ejecutar este tipo de servicio a mesa, sobre todo por la forma de servir la comida y también el peso de los platos.
 - Por lo general, se deberá siempre empezar a servir al invitado de honor o anfitrión.
-



Servicio gueridón

- Un servicio a mesa mucho más exclusivo, para hoteles y restaurantes más selectos. Tal y como dice el nombre, se utiliza un gueridón o trolley para realizar el servicio. El gueridón es una mesa pequeña que ayuda a los camareros/chefs a presentar y preparar la comida previo-emplatado.
 - La particularidad aquí es que esa mesa se equipa con varios elementos para completar el cocinado. Los platos deben salir de la cocina a medio acabar. Un vez se acerca el staff con el gueridón, se encargan de acabar de cocinar y preparar los alimentos para ser servidos recién hechos a la mesa delante de los clientes. Este servicio se ofrece tanto con los entrantes como con los principales o postres.
-



Servicio buffet

- Por lo general, este es uno de los tipos de servicio más sencillos. La comida se distribuye entre varias mesas y displays y si coloca - generalmente- por tipo de comida: entrantes, primeros, segundos, postres.

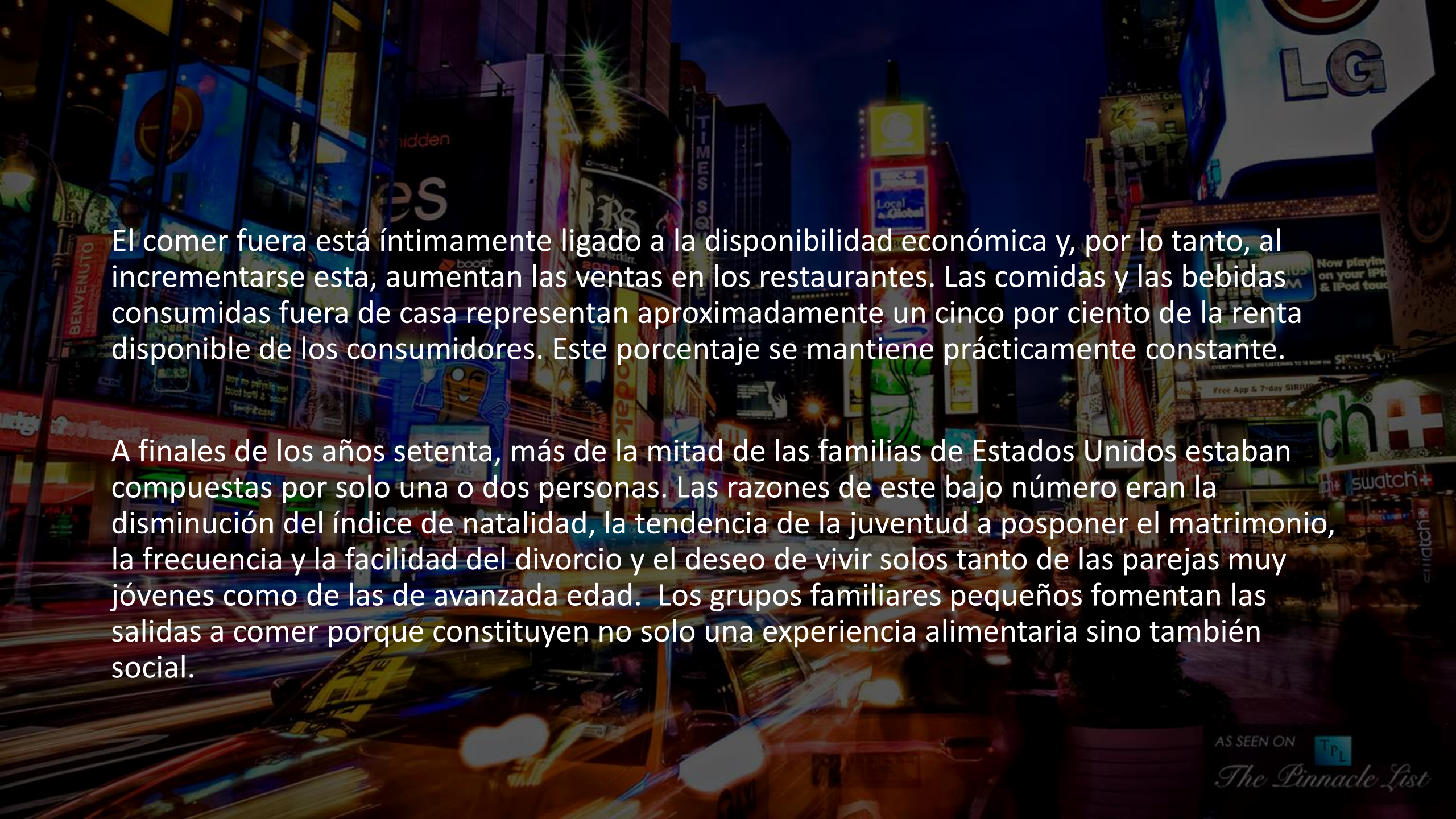




NEGOCIO COMERCIAL DE LOS RESTAURANTES

El negocio comercial de los restaurantes prospero después de la segunda guerra mundial, ya que muchas personas con posibilidades económicas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas.

Existen varios aspectos en nuestro estilo de vida que han influido en los nuevos hábitos y que favorecen el desarrollo del negocio de los restaurantes; por ejemplo, la gran cantidad de mujeres que trabajan fuera de casa.



El comer fuera está íntimamente ligado a la disponibilidad económica y, por lo tanto, al incrementarse esta, aumentan las ventas en los restaurantes. Las comidas y las bebidas consumidas fuera de casa representan aproximadamente un cinco por ciento de la renta disponible de los consumidores. Este porcentaje se mantiene prácticamente constante.

A finales de los años setenta, más de la mitad de las familias de Estados Unidos estaban compuestas por solo una o dos personas. Las razones de este bajo número eran la disminución del índice de natalidad, la tendencia de la juventud a posponer el matrimonio, la frecuencia y la facilidad del divorcio y el deseo de vivir solos tanto de las parejas muy jóvenes como de las de avanzada edad. Los grupos familiares pequeños fomentan las salidas a comer porque constituyen no solo una experiencia alimentaria sino también social.



ESTADÍSTICAS ACTUALES

En cuanto al personal empleado en el sector, aproximadamente el 29% de los trabajadores de la industria de restauración son camareros y camareras. Los cocineros y los chefs constituyen un 15% del total, los empleados de la barra, los barmans y el personal administrativo representan aproximadamente un 5% cada uno. Los propietarios y los gerentes constituyen alrededor de un 20% del total del personal. El negocio de los restaurantes proporciona el primer trabajo a cientos de miles de jóvenes, la mayoría con el salario mínimo.



- Para dar respuesta a la demanda de los numerosos restaurantes, en las grandes ciudades se vieron en la obligación de crear escuelas especiales donde se impartía una enseñanza profesional para preparar personal práctico en las distintas tareas de estos establecimientos, desde personal subalterno, como: Cocineros, Camareros, Empleados de escritorio, etc., hasta personal superior como Maîtres, Chefs y Gerentes.

LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

CLASE # 8 SERVICIO DE COMIDA

Los 5 más grandes errores de los dueños
de restaurantes

Conoce los mejores restaurantes de
México



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

