

## Guía de Aprendizaje N° 1 Cubiertos.

**Objetivo: Conocer uno de los componentes del “big four” utilizado en el servicio de comedor de un servicio gastronómico.**

El material utilizado en los servicios gastronómicos se clasifica en 4 grandes grupos, los cuáles se llaman “Big four” (los cuatro grandes), representa una gran inversión del establecimiento y por lo mismo requiere de cuidados y tratos adecuados.

BIG FOUR:

1. Cubiertos y Platería
2. Cristalería
3. Loza
4. Mantelería.

### Cubiertos

Este ítem puede ser de dos tipos de materiales:

1. **Acero Inoxidable:** Que es una mezcla de acero, cromo y níquel para volver el acero en inoxidable.
2. **Platería:** Se realiza una mezcla de cobre, zinc y níquel recubierto por electrólisis de una capa más o menos delgada de plata.

- **Elementos más utilizados de cubertería:**

**A) Cubierto Principal:**

**Tenedor grande y cuchillo grande,** este cubierto se utiliza para todo tipo de alimentos sólidos, principalmente carnes. El cuchillo se caracteriza por tener dentadas.

**Cuchara de sopa:** se utiliza cuándo se trata de caldos con trozos, servidos en plato hondo como plato principal.

**B) Cubierto de Entrada:**

**Tenedor chico y cuchillo,** se utiliza en caso de haber entradas vegetales o mixtas, el cuchillo no posee dentada.

**Cuchara mediana,** se utiliza generalmente cuando hay entradas denominadas consomé, cremas servidas en tazones o bien cuándo hay preparaciones semi líquidas, como por ejemplo un cocktail de camarones (se sirven en copas), por lo tanto, no se debe utilizar un cuchillo.

**C) Cubierto de postre:**

**Tenedor,** se caracteriza principalmente por tener 3 dientes y es de tamaño pequeño.

**Cuchillo,** es de mango corto y esparcidor sin dentado.

**NOTA:** Como corresponde a un cubierto muy específico no todos los establecimientos lo poseen, por lo que la mayoría de los establecimientos utiliza como cubierto de postre el cubierto de entrada.

**D) Cubierto de pescado:**

**Paleta de pescado**, cumple la función similar a un cuchillo sólo que estos no cortan por que no poseen dentada, solo desmenuzan la carne que es más frágil. Algunos modelos tienen cavidades en sus costados que permitirán desplazar la espina del pescado en compañía del tenedor.

**Tenedor de pescado**, Este posee la misma finalidad del tenedor de carne con la diferencia de poseer en sus lados una cavidad o bien tener un diente más profundo.

**E) Cucharas de té y café.**

Cómo su nombre lo indica son cucharas utilizadas en el servicio del café o infusiones. Su tamaño es más pequeño que la de entrada o principal.

**F) Cubiertos Especiales:**

Existen igualmente cubiertos específicos para el consumo de algunos productos determinados.

- Tijeras de cortar uva
- Tenedor y tenaza de caracoles.
- Tenedor de ostras.
- Cucharones soperos.
- Cucharones de salsas.
- Cucharas de bar.
- Juegos de tenaza para buffet.
- Tenedores de langostas, tijeras para cortar langostas.
- Cucharas de degustación.
- Paletas para tortas.
- Cuchillos trinchadores.
- Etc.