

Guía N°1 – El menú

Objetivo: Diseña menú, considerando el tipo de servicio, demandas de clientes, normas de elaboración de menú, aplicando técnicas de redacción.

Hablaremos de menú y carta en un establecimiento gastronómico.

El menú son las preparaciones que tenemos para ofrecer. Es una proposición de comida cuya composición fija el restaurador. Es lo que está escrito, la información presente en nuestra carta.

La carta será el documento físico, que se le presentará al cliente, el cuál debe ser atractivo visualmente y donde encontrará la oferta total y permanente de los productos que vende el restaurante. Puede estar confeccionado de diversos materiales (cuero, madera, tela de género, cartón, etc.).

El menú

Elaborar un menú es uno de los aspectos **más difíciles** del oficio del cocinero: ya que es preciso encontrar el equilibrio justo entre los productos disponibles, la especialidad que caracteriza al establecimiento gastronómico, la indispensable renovación y el placer del comensal.

El proceso que implica la planeación del menú en un servicio de alimentación suele ser una tarea compleja, por lo que se recomienda elaborarla en equipo, el cuál debe estar capacitado en distintos aspectos como: nutrición, técnicas culinarias, habilidad artística, etc.

El conjunto de conocimientos, técnicas e informaciones necesarias para realizar cualquier tipo de menú, como costos, equipamiento, capacitación del personal, disponibilidad de las instalaciones, equilibrio nutricional, etc., deben estar siempre presentes al planificar.

Normas de diseño de menú.

Corresponden a reglas que se han establecido en la práctica a través de los años.

1. No servir el mismo tipo de carne dos veces, aunque la preparación sea diferente.
2. No se debe comenzar la semana con la misma preparación culinaria o el ingrediente con el que se terminó el último día de la semana anterior.
3. Se deben preferir las mejores preparaciones para el término de la semana, desde el punto de vista sensorial.
4. Considerar dos días económicos, para que los viernes y/o domingo sean los mejores.
5. El almuerzo debe considerar 3 tiempos (entrada, principal y postre).
6. Respetar las reglas de montaje de platos. (Vistas en 3ero medio)
7. Variar las garnituras de plato en plato, logrando que no se repitan los ingredientes. Hay algunos ingredientes como la cebolla, hongos, vino, crema que si pueden repetirse cuando sean usados como condimentos y no como base de una preparación.

8. Alternar los métodos de cocción. No planificar menús donde se repita el mismo método de cocción de un plato a otro.
9. Se debe alternar la consistencia de los platillos: si uno lleva salsa, el otro será seco, uno líquido, otro moldeado. No se deben repetir la presentación de los platos.
10. Se debe cuidar de no tener un menú demasiado harinoso, si se sirven papas o alguna pasta, no se pueden presentar potajes a base de legumbres secas o alguna tarta como postre.
11. Para elegir el postre no hay que olvidar que después de una comida fuerte o pesada, debemos presentar un postre liviano o viceversa.
12. Considerar las estaciones del año, condiciones del tiempo y horario de servicio del menú.
13. No usar productos en veda.
14. Evitar que el menú completo sea frío.
15. Elegir verduras frescas y de estación, evitar las verduras enlatadas y congeladas.
16. Evitar el uso de vegetales secos o enlatados durante la temporada natural o inmediatamente después de la temporada.
17. Los nombres de los menús deben ser legibles y fáciles de entender. No utilizar nombres extravagantes y evitar el uso en exceso de nombres extranjeros.
18. Tener presente a quien va dirigido el menú, quien es mi cliente: tipos de persona, actividad, horario, religión, cultura, etc.
19. Considerar el nivel de imagen del establecimiento y tipo de local.
20. Usar el plural si se servirán dos o más unidades por porción.
21. Los nombres clásicos deben conservarse, así como las denominaciones gastronómicas tradicionales, ej: una palta reina siempre se rellenará con pollo y una cardenal con camarones.
22. Considerar opciones dietéticas.
23. Considerar la posible utilización de sobrantes de comida y su correcta manipulación y almacenamiento.
24. Puede aceptarse la repetición de ingredientes como el tomate, pero evitar colocar en un menú preparaciones como, por ejemplo, crema de tomates de entrada y salsa de tomates en el principal.
25. Resulta más fácil decidir en primer lugar el plato principal y posteriormente los demás platos.

Ortografía del menú.

La escritura del menú es una comunicación escrita para el cliente de lo que estamos ofreciendo. El menú debe redactarse de forma técnica, artística o romántica, dependiendo del tipo de menú a ofrecer.

- Comenzar con mayúscula y luego continuar con minúsculas o escribir todo con mayúsculas.
- Evitar la redundancia.
- Si es un nombre poco conocido, dar una pequeña explicación.
- Españolizar aquellos nombres que se puedan.
- Usar el plural cuándo corresponda.
- Evitar los diminutivos.
- Una buena redacción debe responder a ¿Qué es?, ¿Cómo es?, ¿Cómo está preparado?.

Actividad N° 1

Lee con atención la guía y aplica las normas de diseño en el siguiente cuadro. Considera que estás trabajando un menú para un restaurante cercano las oficinas del DAEM de Temuco y de los tribunales de Justicia, un lugar donde se puede ir a almorzar de Lunes a Viernes.

LUNES	<p>Entrada: Consomé de pollo</p> <p>Principal:</p> <p>Postre:</p>
MARTES	<p>Entrada:</p> <p>Principal: Carne a la olla con puré picante y ensaladas surtidas.</p> <p>Postre:</p>
MIÉRCOLES	<p>Entrada:</p> <p>Principal:</p> <p>Postre: Crepes Celestinos (panqueques rellenos de manjar).</p>
JUEVES	<p>Entrada: Tomate relleno con pasta de atún en cama de lechuga.</p> <p>Principal:</p> <p>Postre:</p>
VIERNES	<p>Entrada:</p> <p>Principal: Ñoquis en salsa bolognesa.</p> <p>Postre:</p>

Recuerda que cualquier consulta la puedes hacer llegar al correo de la profesora Mónica Venegas mvenegas@isett.cl, Sergio Becker sbecker@isett.cl o a los celulares respectivo vía whatsapp en horario de 08:00 a 18:00 hrs.