



**CORPORACION
CLUB LA
ESTANCIA**

MANUAL DE FUNCIONES

Ivan Camilo Bulla Diaz

Tecnología en
Gestión Gastronómica

Universidad ECCI

Facultad de Ciencias Económicas y
Administrativas

Objetivo:

Desarrollar el Manual de Funciones para perfeccionar, la movilidad de tiempos del personal en el área de cocina para manejar las PEPS y las UEPS.

Uniforme de Cocina



DESCRIPCION

El uniforme de cocina cumple una función muy importante en la cocina, que va mas allá de completar la apariencia del cocinero, sirve para mantener la seguridad de los profesionales mientras se manejan en entorno potencialmente peligroso de una cocina profesional ajetreada y muy activa.

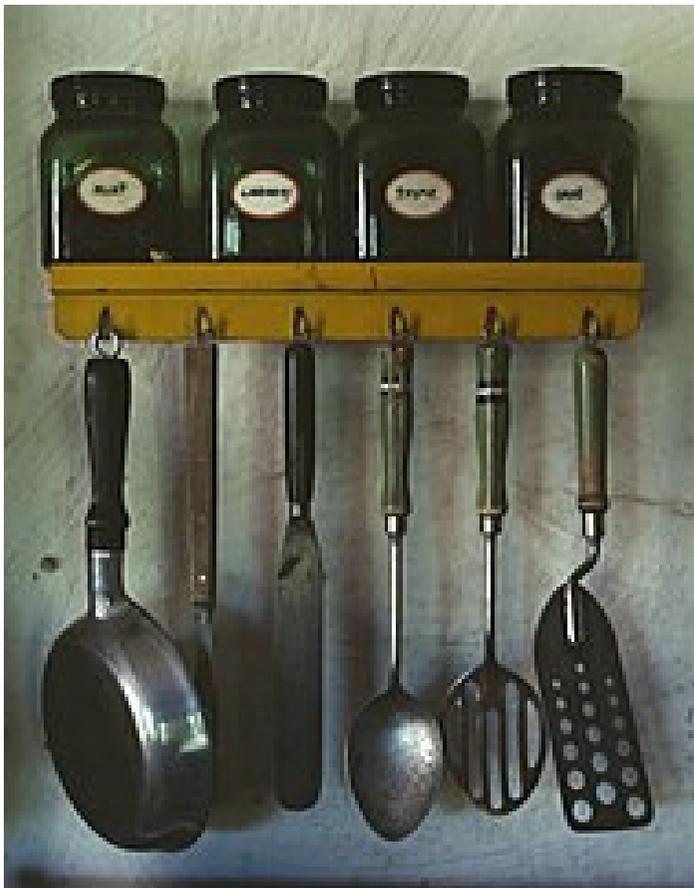
Area de Limpieza



La importancia del aseo y la organización en el área de cocina permiten que que las tareas se realicen mejor, además garantiza un espacio de trabajo seguro en el que llevar a cabo la manipulación de los alimentos.

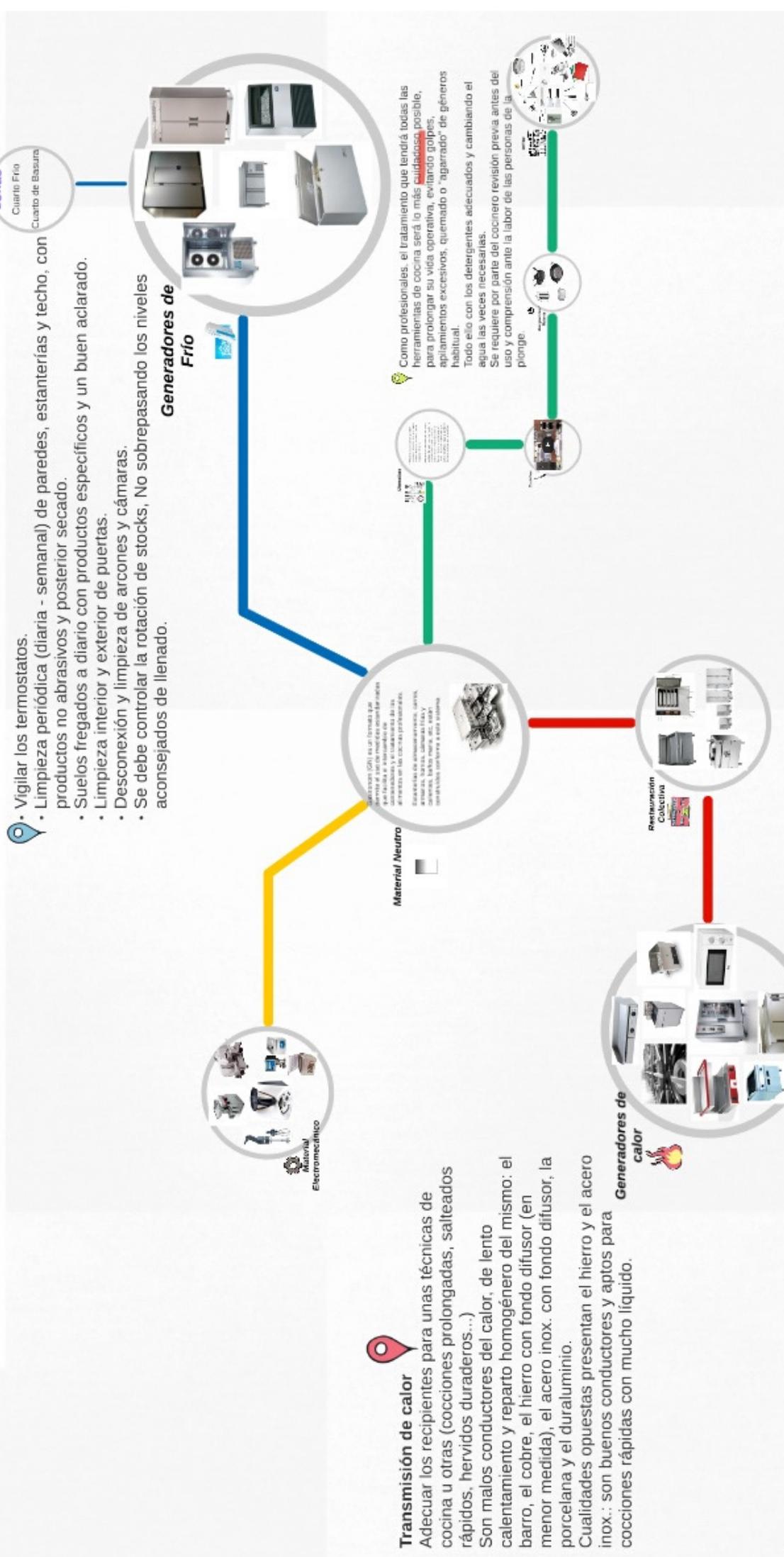
UTENSILIOS

club la estancia



El utensilio de cocina es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta

Uso de Maquinaria, Equipos y Utensilios básicos en cocina





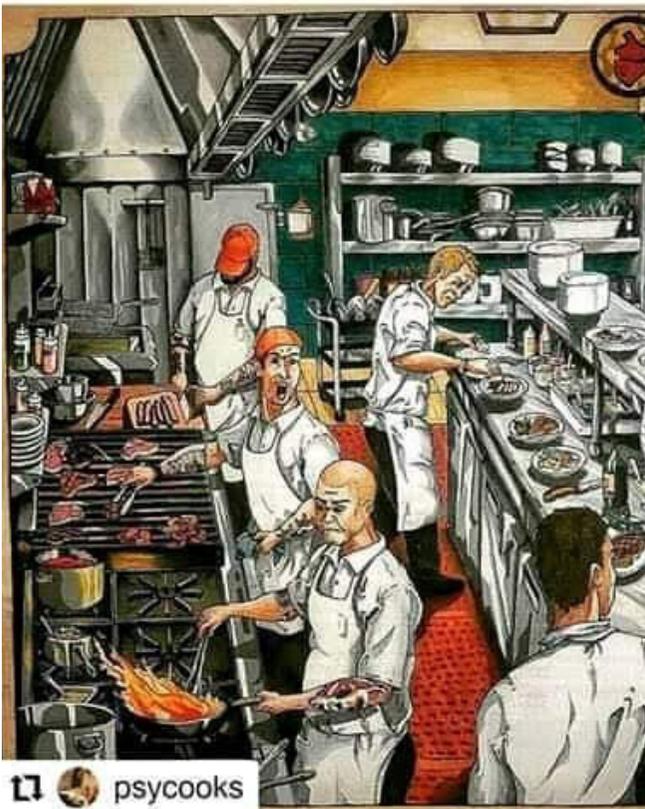
COCINA CALIENTE

club la estancia

Cocina caliente es la elaboración de todos los alimentos que necesiten de una cocción caliente y es el chef de cocina que da la preparación de alimentos calientes. funciones específicas.

Conocer los tiempos de cocimiento de los alimentos. Conocer y aplicar las técnicas para asar y hornear. Conocer las recetas estándar de cocina. Conocer las técnicas para evaluar por medio del olor, color o sabor, los alimentos en malestado.

Conocer los tipos de cortes en las carnes. Conocer y aplicar técnicas para almacenar alimentos. Evitar el desperdicio de material sobrante al elaborar platillos. Preparar alimentos para el servicio de banquetes, según notificación. Decorar la presentación de alimentos en el buffet, en coordinación con el chef steward



 psycooks



LABORES DIARIAS

club la estancia

ALISTAMIENTO



- salsa bisque
- boloñesa
- napolitana
- pasteles
- picados (cebolla ,tomate y cilantro)
- tajadas chips (papas ,plátanos)
- verdura oriental
- pasta
- arroz
- salsas calientes
- papa para caldos y sopas
- papa salada
- arepas de queso
- arepas de choclo
- calentados
- ají
- patacones grandes y pequeños
- desmechar pollo y carne
- actividades que se presenten
- servicio



LABORES DIARIAS

club la estancia

ALISTAMIENTO

- PORCIONAMIENTO
- Recepción de: Mercado - abarrotes, fruver y proteínas (carne, pollo y pescado).
- Rotación y orden de cuartos.
- Proceso y tratado de las proteínas - porcionamiento, empaque y almacenamiento.
- Porcionamiento de: Pescados, costa brava, camarones, pollo, carnes, jaiva, y langostinos.
- Apoyar al turno de la mañana y realizar el servicio del menú abierto al cliente en todo momento, es decir, desde la hora de apertura hasta la hora del cierre del club, en este caso, quienes entran en turno de la tarde hasta la hora de cierre más el alistamiento de alimento tanto para cocina caliente como para el kiosko del día siguiente, preparación de calentados, picados (cebolla, pimentón, tomate, cilantro entre otros).
-





SALSA BISQUE

club la estancia

INGREDIENTES

- 1 kl carcazas de langosta
- 1 kl de cabezas de pescado
- 200 gr apio
- 200 gr de cebolla cabezona
- 200 gr de zanahoria
- 10 gr de tomillo
- 10 gr de laurel
- 500 gr de mantequilla
- 2000 gr de harina de trigo
- 500 gr de pasta de tomate

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 20 m
- Cocción | 6 horas
- listo en | 9 horas
- Duracion | 1 dia

PROCEDIMIENTO

01

sofreir en mantequilla , el mirepoix junto a las carcazas y el lauel y tomillo

02

cuando estén doradas las carcazas se agrega agua hasta llenar el recipiente hasta que hierva ,luego dejar cocinar durante 9 horas .

03

después de este tiempo se mezcla la harina de trigo en agua y se le agrega ,por ultimo dejar hervir .

04

se adiciona el brandy y la pasta de tomate ,se baja del fuego y reservar .



SALSA BOLOÑESA

club la estancia

INGREDIENTES

- 2000 gr de carne molida
- 200 gr de zanahoria
- 200 gr de cebolla cabezona
- 10 gr de ajo
- 200 gr de zanahoria
- 10 gr de tomillo
- 10 gr de laurel
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de pasta de tomate
- 10 ml de vino blanco

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 20 m
- Cocción | 45 m

PROCEDIMIENTO

01

sofreir en mantequilla , la cebolla en brunoise , la zanahoria rayada , el ajo junto con el laurel y tomillo

02

adicionar la carne molida ,sofreír por 10 minutos .
adicionar vino blanco y fondo .

03

cocinar por 15 minutos , adicionar pasta de tomate y sal y pimienta al gusto .

04

cocinar por 10 minutos y reservar .



SALSA NAPOLITANA

club la estancia

INGREDIENTES

- 2500 gr de tomate chonto
- 200 gr de zanahoria
- 200 gr de cebolla cabezona
- 10 gr de ajo
- 150 gr de apio
- 10 gr de tomillo
- 10 gr de laurel
- 100 gr de mantequilla
- 10 gr de albahaca
- 30 ml de vino blanco

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 20 m
- Cocción | 240 m

PROCEDIMIENTO

01

en una olla agregar tomates picados ,cebolla y zanahoria en cubos y el apio .

02

adicionar laurel ,ajo,mantequilla tomillo , vino blanco .albahaca y fondo .

03

cocinar por 180 minutos .reservar

04

licuar y tamizar .luego cocinar por 45 minutos y reservar



SALSA BECHAMELL

club la estancia

INGREDIENTES

- 10 gr de nuez mozcada
- 200 gr de zanahoria
- 200 gr de cebolla cabezona
- 10 gr de ajo
- 150 gr de apio
- 10 gr de tomillo
- 10 gr de laurel
- 500 gr de mantequilla
- 2 lt de leche
- 30 ml de vino blanco
- 1000 gr de harina de trigo

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 30 m
- Cocción | 40 m

PROCEDIMIENTO

01

en una olla agregar ,cebolla y zanahoria en cubos y el apio .e

02

adicionar laurel ,ajo,mantequilla tomillo , vino blanco .hasta formar una consistencia lhomogenea .

03

Agregar el fondo caliente y cuando llegue a punto de ebullición, agregar leche

04

Esperar que la salsa llegue a punto de ebullición y reservar



SALSA TERIYAKI

club la estancia

INGREDIENTES

- 500 gr de panela
- 200 ml de vinagre balsámico
- 100 gr de manzana verde
- 100 ml miel
- 50 gr de maizena
- 10 gr de jengibre

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 10 m
- Cocción | 30 m

PROCEDIMIENTO

01

incorporar en una olla .panela ,agua ,jengibre .

02

cuando este disuelto agregar vinagre balsámico ,miel , y manzana verde .

03

cuando este a punto de ebullición ,disolver la Maizena en agua y agregarla a la preparación

04

cocinar por 20 minutos y reservar



SALSA NARANJA

club la estancia

INGREDIENTES

- 1/2 litro de jugo de naranja
- 15 gr de jengibre
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de maizena
- 70 gr de mantequilla
-

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 10 m
- Cocción | 30 m

PROCEDIMIENTO

01

Saltear en mantequilla el jengibre .agregar el jugo de naranja .hasta punto de hervor

02

1Agregar el azúcar, perfeccionar sazón .

03

Disolver en agua la Maizena y agregar a nuestra preparación.

04

Cocinar durante 20 minutos y reservar



SALSA DEMI - GLACE

club la estancia

INGREDIENTES

- 750 gr de salsa demi - glace en polvo
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de maizena
- 180 ml de vino tinto

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 10 m
- Cocción | 30 m

PROCEDIMIENTO

01

Saltear en mantequilla vino tinto. agregar agua. cuando este en punto de ebullición.

02

agregar la salsa demi- glasé en polvo y disolver

03

Cuando este en punto de ebullición disolver la Maizena en agua e incorporar a la preparación.

04

Cocinar durante 20 minutos y reservar .



PASTELES DE ARRACACHA

club la estancia

INGREDIENTES

- Yuca
- Arracacha
- Arveja
- Carne molida
- Vino blanco
- Arroz precocido
- Laurel
- Tomillo
- Almidón de yuca

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 120 m
- Cocción | 40 m

PROCEDIMIENTO

01

Cocinar la yuca y la arracacha hasta que se desvanezcan. saltear la carne molida en mantequilla y vino tinto.

02

Agregar arveja y el arroz, laurel y tomillo. Cocinar durante 30 minutos y reservar, agregar en cubos huevo duro.

03

Moler la yuca y la arracacha, agregar almidón hasta que tenga consistencia , Realizar bolitas de masas de 90 gramos

04

Aplanar la bolita de masa y agregar dos cucharadas del relleno . darle la forma cilíndrica y reservar



AREPAS DE QUESO

club la estancia

INGREDIENTES

- Maíz peto
- Queso doble crema
- Queso campesino
- Azúcar
- Sal
- Queso tajado doble crema

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 80 m
- Cocción | 40 m

PROCEDIMIENTO

01

Remojar el maíz un día anterior. Cocinar el maíz peto hasta que queden blando dejar enfriarla materia prima

02

Moler el maíz, con la mantequilla, queso doble crema y queso campesino. Agregar a la masa azúcar y sal

03

Luego agregar la masa en el molde, una tajada de queso y mas masa aplanar retirar el residuo y reservar

04

Asarlas a baja temperaturas y empacar



AREPAS DE CHOCLO

club la estancia

INGREDIENTES

- Maíz tierno
- Huevos
- Queso campesino
- Queso doble crema
- Azúcar

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 20 m
- Cocción | 30 m

PROCEDIMIENTO

01

Moler el maíz, con los quesos (campesino, doble crema)

02

Agregar los huevos, azúcar hasta tener una masa homogénea.

03

Agregar a la plancha una cucharada de la mezcla cuando este cocinada darle la vuelta .

04

Reservar y empacar



PATACONES

club la estancia

INGREDIENTES

- plátano verde
- aceite para freír
- sal

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 20 m
- Cocción | 30 m

PROCEDIMIENTO

01

Pelar los plátanos y cortarlos transversalmente en rebanadas de 1/2 pulgada. En una olla grande agregue suficiente aceite vegetal para cubrir las rodajas de plátano y caliente el aceite a fuego medio alto

02

Añadir las rodajas de plátano al aceite caliente en una sola capa . Freír durante unos 3 a 4 minutos por cada lado . Retire con cuidado los plátanos con una espumadera y colocarlos en un plato cubierto con toallas de papel para absorber el exceso de aceite.

03

Deje enfriar las rodajas de plátano durante 3 minutos. Luego, coloque los plátanos en un pedazo de papel plástico y cubrir con otro pedazo de plástico . Con una cubierta plana, presionar bien en los trozos de plátano, aplastando a $\frac{1}{4}$ «de espesor

04

gréguelos de nuevo en el aceite caliente en una sola capa y freír durante otros 3 minutos por cada lado .Retire los patacones con espumadera y transferirlos a un plato cubierto con toallas de papel para absorber el aceite



PAPAS CHIPS

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- papa cero
- aji puro
- jugo de naranja
- sal
- ajo
- aceite para freír
- vino blanco

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 20 m
- Cocción | 30 m

01

pelar las papas cero y luego pasarla por la mandolina quedando tajadas de 0,3 cm de grosor

02

enjuagar las papas y agregar agua ,sal ,ajo ,jugo de naranja , aji puro tamizado .reservar por 20 minutos

03

colar las papas y freír a una temperatura baja por 5 minutos .

04

retirar las papas y dejar escurrir el aceite ,reservar



COCINA FRÍA

club la estancia



La cocina fría es una alternativa a los platos de invierno también una variedad de preparaciones para fiestas, media mañana, media tarde o incluso almuerzo ligero por ejemplo sándwiches, cócteles, sopas frías, ensaladas y más Es el área de cocina donde se elaboran todas las recetas que requieren de una preparación mínima o nula en la mayoría de los casos. También se refiere a todos los alimentos que fríos sin importar que hayan estado calientes en algún punto de la preparación.



LABORES DIARIAS

club la estancia

ALISTAMIENTO



- porcionamiento de fruta (mango ,lulo ,fresa,mora, guanabana y maracuya) por 120 gr .
- zanahoria "piel de ángel "
- zanahoria en cubos de 1 x 1 cm
- chantilly
- arveja
- apio en cubos de 1x1 cm
- perejil
- chimichurry
- dulce de mora o maracuya
- salsa ceviche
- salsa tártara
- salsa golf
- melao
- almíbar
- postre del fin de semana
- jugo de personal
- ensalada de personal



EQUIPO Y UTENSILIOS

club la estancia



- Son los utilizados en la Cocina, es el departamento donde se conservan, coccionan y distribuyen los alimentos. La cocina tiene gran importancia porque el crédito de un establecimiento depende de gran parte del prestigio que tiene su cocina. es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta como un minuterero).



CHIMICHURRY

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- aceite girasol
- pimentón
- perejil
- cebolla cabezona
- ajo
- caldo maggi
- laurel
- tomillo
- vino blanco
- azúcar
- sal

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 10 m
- Cocción | 12 m

01

cortar los vegetales de forma rustica

02

mezclar todos los ingredientes y licuarlos hasta que forme una consistencia

03

rectificar sazón , y reservar



SALSA GOLF

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- 12 onzas jugo de naranja
- 45 ml de vino blanco
- 1000 gr de mayonesa
- 1000 gr de salsa de tomate

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 10 m
- Cocción | 12 m

01

mezclar el jugo de naranja con el vino blanco

02

agregar la mayonesa y mezclar hasta que queden una textura agradable

03

agregar salsa de tomate y mezclar bien envasar y reservar



SALSA TÁRTARA

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- 12 onzas jugo de naranja
- 45 ml de vino blanco
- 1500 gr de mayonesa
- 100 gr de pepinillos
- 150 gr de alcaparras
-

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 35 m

01 picar en brunoise los pepinillos y alcaparras

02 mezclar el jugo de naranja ,vino blanco pepinillo y alcaparras y mezclar bien .luego adicionar mayonesa .

03 mezclar bien hasta tener la textura adecuada , envasar y reservar .



SALSA CEVICHE

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- 12 onzas jugo de naranja
- 45 ml de vino blanco
- 1500 gr de salsa de tomate
- 250 gr de cebolla morada
- 250 de pimentón
- ají tabasco
- cilantro
-

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 45 m

01

picar en julianas el pimentón y la cebolla de 2 cm

02

mezclar el vino blanco , jugo de naranja ,pimentón y cebolla .agregar salsa de tomate .

03

agregar ají tabasco, cilantro mezclar bien hasta tener la textura adecuada , envasar y reservar .



MELAO

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- 800 gr de panela
- 3 gr de clavos
- 2 gr de canela
- limón

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 45 m

01

poner la panela , clavos , canela en agua y limon

02

esperar que se cocine por 20 minutos luego cocinar a temperatura baja

03

cocinar por 30 minutos mas y reservar



BREVAS EN ALMÍBAR

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- 1000 gr de brevas
- 750 de azúcar
- 10 gr de canela
- 3 gr clavo de olor

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 45 m

01

quitar las puntas de las brevas y al extremo contrario realizar un corte en forma de cruz

02

ponerlas en un olla con el azúcar , los clavos , canela y agua hasta que tapen las brevas

03

cocinar a fuego bajo y ir dándoles la vuelta hasta que tengan un color moreno . dejar enfriar , guardar en un recipiente de vidrio y reservar .



CHANTILLY

club la estancia

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

- 750 ml de crema de leche
- 10 gr de arequipe
- 2 ml de esencia de vainilla
- 300 de azúcar
-

TIEMPO DE PREPARACION

- Preparación | 20 m

01

agregar a la batidora todos los ingredientes a una velocidad baja hasta que se incorporen

02

luego subir a una velocidad máxima ,hasta que tenga una consistencia de punto de nieve

03

reservar en un recipiente frio y refrigerar