

Reflexions sobre decoració de plats.

Algunes vegades, hem parlat de com decorar plats, de com aplicar tècniques, analitzar la teoria del color, els materials, els recipients etc. Tot canalitzat a donar el "toc final" a les nostres elaboracions gastronòmiques.

Està clar que la decoració depèn en gran mesura del gust de cada cuiner/a i com es sol dir dins la cultura tradicional " sobre gustos no hi res escrit"...els cert és, però, que la millor forma d'aprendre com decorar els plats és mirar lo que fan els altres, agafar idees, modificar-les segons les teves intencions , mirar a qui va destinat el plat, la temporada, els productes que tenim ...i llavors deixar volar la teva imaginació, posar-hi ganes i estimar lo que facis.

Aquí us deixo un seguit de plats que hem anat analitzant i de que cada alumne donà el seu parer i així anar ampliant "el magatzem d'idees" per a desenvolupar les pròpies.

Salut i bon profit.

FERRAN ADRIA.









JUAN MARI ARZAK













VelSio
Directo al Paladar







MARTIN BERASATEGUI







CUINA CLÀSSICA











L^oExquisite









CUINA D'AUTOR







Pakus
Directo al Paladar



LA IMPORTÀNCIA DELS RECIPIENTS ON PRESENTAM ELS NOSTRES ÀPATS

























PEDRO SUBIJANA













QUE NO PRESENTAR MAI (SEGON EL MEU CRITERI)

























La decoració en cuina consisteix en una sèrie d'operacions destinades a la bona presentació dels aliments .

La decoració en cuina és imprescindible

.- ja que si un plat no resulta suggestiu ens deixarà indiferents

.-si no transmet sensació d'abundància produirà insatisfacció , si no està presentat amb naturalitat ens provocarà rebuig

.-si els seus ingredients no suggereixen contrast o harmonia ens resultarà avorrit .

En definitiva , no arribarem el que ha d'aconseguir un bon plat , la plenitud .

Els factors que condicionen la decoració són:

- * El menjar que és objecte de presentació .
- * El temps de què es disposi per decorar .
- * Les circumstàncies que ens envolten .
- * Els ingredients que tinguem per decorar .

Hem de tenir en compte una sèrie de factors perquè la vaixella sigui la correcta :

- * Material que faciliti la presentació .
- * Superfícies llises i de fàcil neteja .
- * Sense colors cridaners que emmascarin al de l'elaboració .
- * La forma i grandària en equilibri amb els aliments que se serveixin en ella .

En relació amb els aliments que presentarem cal saber que :

- * Tots els empleats per decorar han de ser comestibles .

- * La decoració ha harmonitzar i guarnir l'ingredient principal .

- * El menjar presentat ha de suggerir sensacions acord amb la seva elaboració.

- * Els aliments han de completar del punt de vista nutritiu .
- * Bon contrast de colors
- * Les carns i embotits no s'han de tallar massa fins.
- * Els peixos han de ser frescos , i amb un tall que faciliti la decoració i servei .
- * Extremer la higiene en la presentació dels aliments.

No ha d'haver taques ni res aliè a l'aliment ni guarnició principal.

Per destacar , utilitzeu blancs i negres .

2. - Per unir , faci ús de grisos / marrons / beig .

3. - Emprar només dos colors , és preferible a tres.

4. - Els diferents colors han d'estar en la següent proporció .

1er color (principal) 60% ; 2n color (semioposat) 30% , i 3er color (contrast màxim) 10% , aproximadament

Leonardo Da Vinci va desenvolupar la teoria del color 541, en la que definia un màxim de tres colors a un plat .

El plat o elaboració hauria de tenir un 50% del color dominant

El recipient (molt important) un 40%

La decoració o guarnició un 10 %