

## **Introducción**

Entre las distintas formas de prestar el servicio de comedor existe una, que recibe el nombre de "Servicio a la Rusa", o "Servicio a dos manos", en la que el camarero sirve ayudado de una mesa auxiliar y, en otros casos se utiliza el carro caliente, por ejemplo, cuando se trata de trinchados o desespinaos de piezas grandes. En ambos casos el servicio se realiza delante del cliente.

Quedaríamos sorprendidos, si pudiéramos comprobar de manera tangible, la satisfacción que le produce a un cliente cuando ha solicitado un plato de nuestra carta, cuya realización total o parcial es realizada delante de él. Sin embargo, la prestación de este tipo de servicio exige una serie de condiciones , y no puede ser realizado por cualquier persona ni en cualquier establecimiento.

---

Las condiciones o requisitos más importantes que deben concurrir en un establecimiento, para poder prestar el servicio a la rusa, a dos manos, o también llamado con mesa auxiliar, son las siguientes:

### **A) Los rangos o sectores deberán ser reducidos:**

---

No se le puede exigir a un jefe de sector bajo cuya responsabilidad esté un número elevado de mesas, que realice el servicio "a la gran carta" (trinchados, desespinaos, etc,) puesto que éste requiere tiempo y dedicación.

### **B) Disponer del material necesario, entre el que hay que contar con:**

- ✓ Carro caliente
- ✓ Mesas auxiliares de varios tipos
- ✓ Tablas de trincar y cuchillos
- ✓ Infernillos o rechauds
- ✓ Sauteuse
- ✓ Prensas
- ✓ Marmitas de acero, cobre o barro
- ✓ Refractario, etc.



### **C) Un alto grado de profesionalidad**

---

En aquellas personas encargadas de la prestación del servicio, además de una estrecha y absoluta colaboración entre el jefe de sector, el jefe de rango y el ayudante, deberán tener un alto grado de profesionalidad. Deberán conocer a la perfección cómo ha de desarrollarse el servicio, cuáles son las funciones a realizar por cada uno y coordinar en todo momento las mismas.

De todo lo anteriormente expuesto, podemos deducir que sólo un número reducido o, por lo menos no muy elevado de restaurantes, pueden prestar esta modalidad de servicio: aquellos restaurantes no excesivamente grandes, o aquellos que disponen de una plantilla de personal suficiente y en donde se realice el servicio "a la gran carta" es decir, en establecimientos de categoría o de lujo. La preparación de cualquier plato, por simple que éste sea, exige una dedicación absoluta. En estos casos, cualquier pequeño descuido supondrá el fracaso, dando una pobre o mala impresión a los clientes.

---

Son muchos y muy variados los platos o recetas que pueden prepararse a la vista del cliente. Algunos de ellos, son ya tradicionales o se encuadran dentro de la cocina clásica, y son los que, comúnmente, encontramos en la mayoría de las cartas de los restaurantes que prestan este servicio. Ello no quiere decir, sin embargo, que sean los únicos platos posibles a preparar, pero sí los más comunes y conocidos.

Divididos en grupos serían los siguientes:

---

**ENSALADAS:**

- ✓ - Ensalada cesar
- ✓ - Ensalada tibia de Vieiras
- ✓ - Ensalada de Angulas y aguacates
- ✓ - Ensalada de espinacas y bacón

---

**CARNES:**

- ✓ - Steak Tartar
- ✓ - Steak Diana
- ✓ - Escalopines al Marsala
- ✓ - Solomillo Strogonof
- ✓ - Steak au poivre o Entrecot a la pimienta
- ✓ - Pollo al Whisky

---

**OTROS:**

- ✓ - Fondue de Queso (au Fromage o Neuchateloise)
- ✓ - Fondue de Carne (Bourguignonne)
- ✓ - Consomé Marcel
- ✓ - Langostinos al Curry
- ✓ - Lubina al Hinojo
- ✓ - Lenguado al Champán
- ✓ - Rodaballo al Vino Blanco



## ENSALADA CESAR

---



Se colocará en el guerdón un bolw, aceite, limón, mostaza y tendrá preparadas pinzas. Se traerá de cocina anchoas picadas, ajos pelados, un huevo blando (1 minuto de cocción), lechuga cortada y limpia, queso rallado, bacón cortado y frito y pan en rodajas pequeñas y tostado.

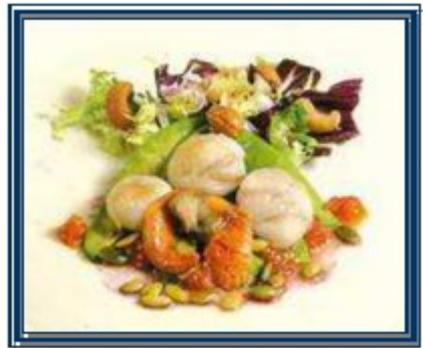
En primer lugar trabajamos el diente de ajo en un bolw con las anchoas, a continuación montamos una salsa con el huevo un poco de mostaza, aceite y limón o vinagre. Una vez montada la salsa, incorporamos la lechuga ya sazonada y el pan, lo movemos de forma que tome la salsa y lo pasamos a un plato trincherero. Una vez pasado al plato trincherero le ponemos el bacón y el queso por encima.

## ENSALADA TIBIA DE VIEIRAS

---

Se deberá tener preparado en el guerdón: rechaud, sauteuse, vino blanco, brandy, sal y molinillo de pimienta. Se traerá de cocina mantequilla, jarra de nata líquida, chalotas picadas, perejil picado, vieiras cortadas y láminas y una juliana de puerros y zanahorias ya cocidas.

En primer lugar ponemos la mantequilla sobre la sauteuse, una vez caliente colocamos las vieiras ya sazonadas (con sal y pimienta) y la chalota, se deja por espacio de 5 minutos y se flambean con el brandy. Una vez flambeadas las sacamos y las ponemos en un plato trincherero y ponemos sobre la sauteuse nata líquida, cuando la nata empiece a reducir ponemos un poco de vino blanco y un poco de perejil picado, volvemos a poner las vieiras en la sauteuse y dejamos que tomen bien la salsa y después lo pasamos todo a un plato trincherero con juliana de zanahorias y puerros.



## ENSALADA DE ANGULAS Y AGUACATES

---



Tener preparado en el guerdón o mesa auxiliar, un bol, pinzas, salsa perrin's, tabasco, aceite limón, sal de apio, molinillo de pimienta y un diente de ajo pelado. Traer de la cocina las angulas y una copa de cocktail de mariscos con láminas de aguacates.

En primer lugar trabajaremos el diente de ajo en el bol y posteriormente montamos la salsa con aceite, unas gotas de tabasco, salsa perrin's y limón. Lo sazonamos con sal de apio y pimienta, una vez montada la salsa introducimos las angulas y las dejamos por espacio de 5

minutos, posteriormente las pasamos a la copa de cocktail que contiene láminas de aguacate. La copa cocktail debe tener hielo pilé para servir la ensalada muy fría.

## **ENSALADA DE ESPINACAS Y BACON**

---

En un guerdón preparar el rechaud y la sauteuse, sal, pimienta, un poco de aceite y vinagre de jerez. De cocina enviarán las espinacas más tiernas y troceadas, en un bol y una juliana de bacón.

Comenzar salteando el bacón hasta que elimine parte de la grasa, procurando que no se queme. En este punto añadir un buen golpe de vinagre de jerez e incorporarlo a las espinacas salpimentadas en el bol. Remover y servir en plato trincherero.

Existe una variante que consiste en añadir una juliana de champiñones frescos y blancos en el bol, después del bacón. Remover y servir de igual forma.



## **STEAK TARTAR O SOLOMILLO TARTARO**

---



Este es un plato de origen mongol, muy apreciado por muchos comensales debido a su alto poder nutritivo.

Hay muchas formas de prepararlo, aunque todas ellas son similares, variando sólo la adición de algunos ingredientes.

Consiste su preparación en picar un trozo de solomillo crudo y en preparar la siguiente salsa: en un plato hondo o bol se pone una yema de huevo y una pizca de mostaza. Se remueve y se va ligando con aceite, como

para hacer una mayonesa. Cuando esté espesa se sazona con zumo de limón, salsa perrin's y paprika o tabasco. Se remueve nuevamente y se añaden cebollas finamente picadas, dos o tres anchoas y algunas alcaparras. Se trabaja todo ello con dos tenedores y se consigue de este modo deshacer todos los ingredientes.

Se pasará a este plato la carne picada, ligándola bien con la salsa preparada. Se pasa todo a un plato trincherero, dándole forma redonda o rectangular. Se acompaña con tostas melvas y pan negro con mantequilla.

Las variaciones que pueden darse son las siguientes: no utilizar anchoas, perfumar la salsa con coñac, incluir yema y clara de huevos cocidos o pepinillos.

Normalmente, este plato sale de la cocina en fuente con la carne ya picada en medio de ésta la yema de huevo. A su alrededor y en pequeños montoncitos, van las alcaparras y la cebolla.

---

## STEAK DIANA O SOLOMILLO DIANA

---



Dentro de la diferente y extensa gama de platos que se preparan a la vista del comensal, éste es uno de los más solicitados. Por esta razón son muchas las formas de prepararlo pues cada maître suele imprimir su sello especial o personal que lo hace distinto al que otros preparan.

La fórmula que pueden considerarse más clásica es la siguiente: en el guerdón se preparará rechaud o infernillo, sauteuse, mantequilla, brandy o coñac, cebollas o chalotas picadas,

jarrita con crema de leche, jugo de carne ligado, salsa perrin's, mostaza y dos filetes de solomillo finos.

Después de poner un poco de mantequilla en la sauteuse, se pasan a ésta los filetes sazonados con sal, pimienta y mostaza. Una vez hechos por ambos lados y flameados con un poco de brandy, se retiran a un plato trincherero caliente. A continuación se pasa a la sauteuse una cuchara de cebolla picada y una punta de chalotas y se agregan los champiñones. Se rehoga todo bien y se añade un poco de crema de leche. Se liga de nuevo añadiendo un chorrito de crema de leche y jugo de carne, dejando reducir la salsa. Se añaden unas gotas de salsa perrin's y se pasan a la sauteuse los filetes, procurando que se impregnen por ambos lados.

Se sirven sobre un plato trincherero caliente y se cubren por encima con la salsa.

## ESCALOPINES AL MARSALA

---



Este es un plato de los más solicitados de cocina internacional. Aunque normalmente sale preparado de la cocina, también puede prepararse delante del comensal que lo haya solicitado.

Se deberá disponer de los siguientes elementos para su preparación: rechaud, sauteuse, mantequilla, brandy o coñac y Marsala (vino italiano similar al Oporto).

Se traerán de la cocina los Escalopines de ternera, de 30 a 40 gr. Cada uno, champiñones cocidos y fileteados muy finos, chalotas picadas, una jarrita con crema de leche y una salsera con Demi-glace.

La primera operación consiste en dorar los Escalopines, sazonados con sal y pimienta, con algo de mantequilla, por ambos lados. Se añade un chorrito de brandy o coñac y se flamea rápidamente. Después de que la llama se apague se pasan los Escalopines a un plato trincherero caliente. A continuación se agregan los champiñones y las chalotas y una copa aproximadamente de Marsala. Se remueve

---

y se liga la salsa con un poco de crema de leche. Se añade entonces un poco de Demi-glacé o jugo de carne y se deja reducir una vez todo ligado.

Se pasan de nuevo a la sauteuse los Escalopines para que se impregnen bien de la salsa y se sirven en plato trincherero caliente cubiertos por encima con los champiñones y la salsa.

## **SOLOMILLO STROGONOF**

---



Es uno de los grandes platos de cocina internacional que en la mayoría de los casos sale preparado de cocina, pero que también puede prepararse delante del comensal, con las debidas precauciones ya que su confección exige sumo cuidado.

Preparar en el guerdón: rechaud, sauteuse, mantequilla, limón (opcional), sal, molinillo de pimienta, mostaza, jarrita con crema de leche agria y brandy.

De la cocina: el solomillo completamente limpio y cortado en tiras de tamaño regular, unas rabaneras con champiñones, pepinillos en vinagre y chalota, todo cortado finamente, también traerán pimentón dulce, pimentón picante y glace de carne.

El modo de realizarlo es el siguiente: se pone en la sartén o sauteuse un trozo de mantequilla y se añaden los trozos de solomillo, previamente sazonados con sal y pimienta, también se pondrá un poco de chalota y se flameará con brandy. Una vez dorados y flameados, se pasan a un plato trincherero caliente, que se cubrirá con una campana.

Se ponen en la sauteuse champiñones y se añade un poco de crema de leche agria, removiendo para que ligue la salsa, a continuación se adiciona glacé de carne, una punta de mostaza, los pepinillos, el pimentón dulce y picante y el zumo de limón (opcional). Se remueve y se colocan los trozos de carne sobre la salsa, dejándolos unos minutos al fuego muy moderado, para servir posteriormente en un plato trincherero bien caliente.

---

## STEAK AU POIVRE O ENTRECOT A LA PIMIENTA

---



Se prepara con filetes del lomo bajo de la vaca.

Además del rechaud y la sauteuse, se tendrá en el gueridón mantequilla, sal, molinillo de pimienta y brandy. El ayudante traerá de la cocina la carne, jarrita con nata líquida, Demi-glacé, pimienta verde y chalota.

Este plato tiene la particularidad que el entrecot lleva incrustados granos de pimienta. Su preparación es muy sencilla:

ponemos en la sartén mantequilla, la carne con la pimienta, sal y chalota. Después de hacer la carne al punto que solicite el comensal, la flamearemos con brandy, retiramos la carne y la pasamos a un plato caliente, se añade nata líquida, Demi-glacé o jugo ligado, se deja reducir brevemente, e incorporamos en entrecot a la sauteuse, se deja la carne dentro de la sartén hasta que tome la salsa y se caliente. Posteriormente pasamos a un plato trincherero caliente, cubriéndolo con la salsa que hay en la sauteuse.

## POLLO AL WHISKY

---

Este es un plato de elaboración sencilla y que forma parte de las cartas de un gran número de restaurantes. Para su preparación se dispondrá de rechaud, sauteuse, whisky y mantequilla. De la cocina se traerá el pollo ya salteado y deshuesado en forma de "jamoncitos", unas rabaneras con cebollas y chalotas picadas muy finas y salseras con crema de leche y con Demi-glacé.

Para su confección se pone un poco de mantequilla en la sauteuse añadiendo, una vez derretida y caliente, la cebolla. Después de unos segundos y sin que tome color, se añaden los trozos de pollo, rehogándolos con un poco de chalotas. Se flamea con el whisky y, una vez apagada la llama se añade la crema de leche.

Se deja reducir y se liga la salsa con un chorrito de Demi-glacé. Una vez pasadas las raciones a los platos, se añadirán cuartos de peras en compota, que habrán sido previamente salteados con mantequilla. Este plato puede prepararse sustituyendo las cebollas por champiñones fileteados y flameando con coñac en vez de con whisky.

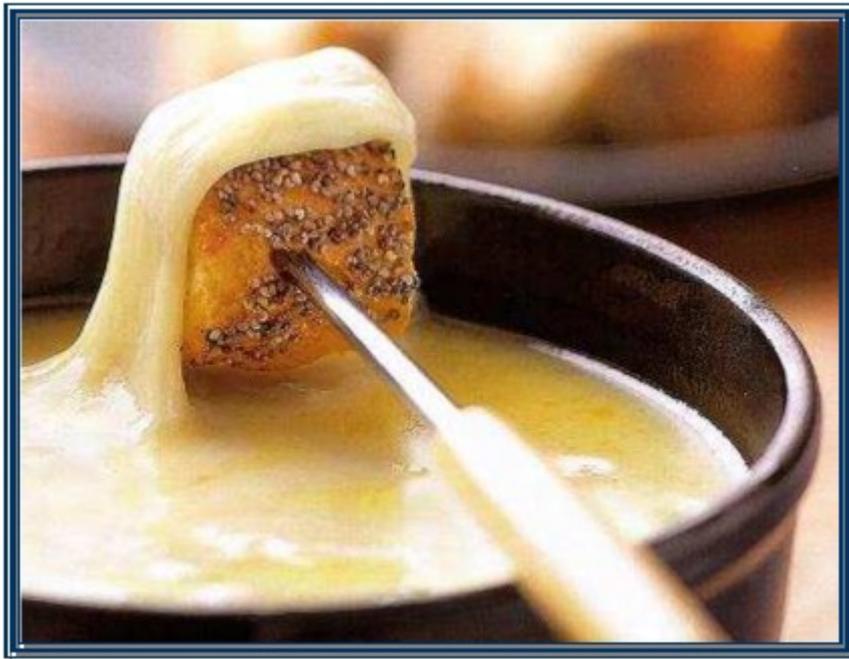


## **FONDUE DE QUESO (AU FROMAGE NEUCHATELOISE)**

---

Dentro de los platos especiales que se pueden preparar a la vista del cliente, la Fondue de queso es uno de los más solicitados y sabrosos. Las normas para su servicio y preparación son las siguientes:

1. Marcar la mesa a los clientes poniendo: tenedores para Fondue a la derecha, cestillo de pan cortado a cuadritos (de unos 2 cm.) que suele ser pan de centeno, aunque esto no sea imprescindible.
2. Hacer la "mise en place" de todo lo necesario: rechaud o infiernillo, cazuela refractaria, uno o dos dientes de ajo, 200 gr. De queso Gruyère, 100 grs. De Emmental rallado, una cucharadita de maicena, una copa de vino blanco seco, medio limón, una nuez moscada y una copa de kirsch.
3. Encender el infiernillo.
4. frotar los dientes de ajo en el interior de la cazuela empleando el tenedor.
5. Añadir el resto de los ingredientes, sazónándolos con un poco de zumo de limón y nuez moscada.
6. Remover de forma constante con un tenedor o varilla hasta que se forme una masa homogénea.
7. Una vez preparada, se coloca el infiernillo y la cazuela en el centro de la mesa, donde la "fondue" seguirá cociendo.
8. Previamente, a cada comensal se le pondrá un plato, donde podrá colocar los cuadraditos de pan, para ir sirviéndose a su gusto.



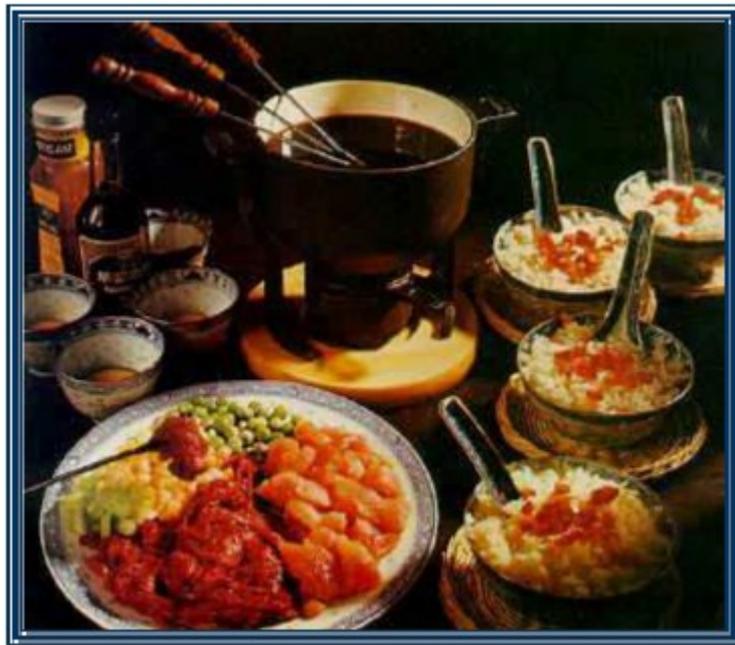
## **FONDUE DE CARNE (BOURGUIGNONNE)**

---

Junto a la fondue de queso, forman las dos especialidades clásicas de Suiza. Este plato no necesita de una preparación como el anterior, ya que el cliente se lo hace a su gusto. Únicamente el jefe de rango hará la "mise en place" necesaria para el servicio:

1. Marcar la mesa a los clientes poniendo: tenedor para fondue a la derecha e infernillo en el centro
2. En un recipiente especial (fondue) vendrá el aceite que se colocará en el infernillo. Estará previamente calentado.
3. Se pasará al cliente el plato con la fondue de carne que consiste en: cuadraditos o trozos de carne de solomillo, sin nervio ni grasa, de 175 a 200 gr. Para cada comensal. El plato donde se prepara la fondue tiene la particularidad de estar dividido en diversos compartimentos, en los que se llevará además de la carne, salsas y guarniciones distintas como la Bearnesa, rosa, tártara, pepinillos, cebollitas en vinagre, etc.

El cliente, cuando el aceite está bien caliente, irá pinchando los trozos de carne y los introducirá en el recipiente, dejándolos freír a su gusto y sazonándolos con las salsas que se acompañan.



## CONSOME MARCEL

---

Este tipo de caldo es muy apropiado para menús concertados de lujo, con un número reducido de comensales, si se quiere hacer a la vista de ellos.

El jefe de rango deberá proveerse de;

4. . Una marmita de cobre
5. . Prensa
6. . Rechaud o infiernillo
7. . Cacerola o legumbreira y varilla de batir

Se traerá de la cocina el consomé, un trozo de solomillo (vuelta y vuelta) y unas yemas de huevo (según la cantidad que se prepare).

El modo de preparación es el siguiente: la marmita se pone sobre el rechaud con un poco de coñac, procurando que se flamee. A continuación se añade el consomé. El jugo extraído de la carne, una vez prensada, se liga con las yemas y se añade sin dejar de remover con la varilla. Se deberá procurar no llegar al punto de ebullición, para que las yemas no se formen hilos. Se sirve en tazas muy calientes.

Este consomé también puede hacerse ligando las yemas de huevo con nata, sazonando con algo de pimienta y perfumando con algo de Jerez, en lugar de coñac.



## LANGOSTINOS AL CURRY

---



Para la preparación de este plato se deberá preparar: el rechaud o infiernillo, la sauteuse, mantequilla, una botella de brandy, una jarrita con nata líquida, sal, molinillo de pimienta y curry en polvo.

Se traerá de la cocina los langostinos cocidos, sin cáscara (6 por ración), una rabanera con cebolla picada y una legumbreira con arroz "pilaf".

Una vez que el infiernillo o rechaud está encendido, se coloca la sauteuse encima, con un trozo de mantequilla y en el momento en que se haya derretido, se añade la cebolla procurando que no se queme. Se sazonan los langostinos con pimienta y sal y se espolvorean por encima con una cucharada de curry. Cuando estén bien ligados con los ingredientes, se agrega una copa de brandy y se flambean (inclinando la sauteuse). Al apagarse la llama se añade un chorro de nata líquida. Se liga la salsa y se deja unos minutos para que espese. Mientras la salsa se

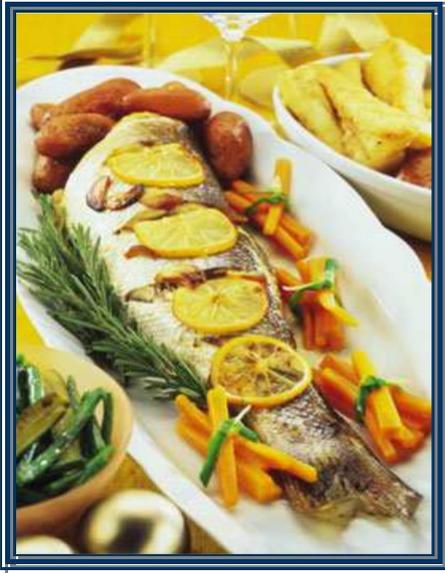
---

termina, pasará a los platos el arroz. Se colocan 6 langostinos sobre el arroz por ración, sirviendo la salsa por encima. La salsa se puede confeccionar también añadiendo un poco de velouté de pescado.

No hay que olvidar que en los manjares que lleven curry, debe ofrecerse al cliente "chutney", una especie de mermelada hecha con una fruta tropical, el mango.

## **LUBINA AL HINOJO**

---



Es uno de los platos de pescado de mayor aceptación por parte del público. La lubina se presenta grillé, acompañada de una ramita de hinojo, atada con una cuerda.

Después de que se ha quitado la piel y espinas a las tranchas del pescado, se pone en un cazo una copa aproximadamente de Pernod, calentándola a la llama del infiernillo hasta que prenda. El hinojo se coloca en las púas del tenedor y en el momento en el que prenda el licor, se verterá éste sobre el hinojo, que a su vez se aplicará a las tranchas de lubina para que adquieran su sabor y aroma.

Se pasará o servirá en platos calientes, una vez que la llama desaparezca.

## **LENGUADO AL CHAMPAN**

---



Se prepara en un guerdón: el rechaud, sauteuse, mantequilla, chalota, filetes de lenguado, sal, pimienta, champán, velouté de pescado y nata líquida.

Comenzar poniendo en la sauteuse la mantequilla y la chalota, antes de que se doren, saltear los filetes de lenguado salpimentados y retirarlos reservándolos en un plato. A continuación añadir el champán (1/2 copa), dejar reducir un poco e incorporar la nata líquida. Cuando esta mezcla empieza a coger fuerza al fuego, agregar la velouté de pescado y dejar reducir un poco, cuando comience a espesar añadir los filetes de lenguado y prolongar la cocción unos dos minutos. Pasar los filetes de lenguado a un plato trincherero caliente y napar por encima con la salsa. La guarnición de este plato puede ser una juliana de verduras y patata hervida.

## **RODABALLO AL VINO BLANCO**

---

El proceso es el mismo para el lenguado al champán, sustituyendo el lenguado por rodaballo y el champán por vino blanco.



Las salsas se pueden presentar de dos formas:

1. . Como parte del plato o manjar que acompañan
2. . Como complemento o aderezo del manjar

En el primer caso viene ya servida en el plato o plaqué, en el segundo caso las salsas vienen en salseras aparte, que nosotros ofreceremos al cliente entrando por su izquierda. La salsa se sirve al lado del manjar base, normalmente a la izquierda del plato, de esta forma el cliente puede ayudarse con el tenedor para untar la salsa. Las salsas siempre deben pasarse al plato con el consentimiento del cliente.

Las salsas o aderezos para ensaladas se suelen servir sobre las hortalizas, vegetales y demás productos, o bien en un bol de madera. Mezclar la ensalada con el aderezo a la vista del cliente.

Las salseras también se pueden dejar en la mesa para que el cliente se sirva a su gusto si así lo solicita.

## **MOSTAZA Y SU SERVICIO**

---

La gran mayoría de las mostazas vienen en frascos de cristal listas para ser servidas, pero hay casos como la mostaza callman's que viene en polvo.

Esta mostaza la prepararemos en una salsera o bol pequeño con un poco de agua tibia a la que le añadiremos el polvo de la mostaza, la batimos con un tenedor hasta conseguir que esté un poco espesa.

El servicio de la mostaza se debe hacer entrando por la izquierda del cliente. El frasco de la mostaza lo colocamos sobre un plato de pan o consomé con una servilleta pequeña y serviremos la mostaza a la izquierda del plato, nos ayudaremos de una cuchara para mostaza (suele ser de madera) y en su defecto de un cuchillo de mantequilla, siempre procurando no golpear el plato.

La mostaza en polvo se sirve exactamente igual pero desde una salsera con la cantidad que hayamos preparado.

## **PREPARACIÓN EN LA COCINA**

---

Los elementos que compongan la ensalada se lavarán y se escurrirán muy bien, teniendo cuidado de no estropearlos.

La ensalada se envía al comedor o al office en una ensaladera lo suficientemente grande como para permitir al jefe de rango ir ofreciéndosela a los clientes sin peligro de derramar la salsa.

La mejor ensalada es la preparada en el último momento. Es decir, en el momento de servírsela al cliente. Nunca se debe preparar la ensalada con mucho adelanto.

En los grandes establecimientos se preparan grandes cantidades de salsa: de 10 a 20 litros. Esta salsa se conserva en perfecto estado guardándola en botellas de litro y en lugar fresco.

## **PREPARACION DE LA SALSA (EN LA COCINA)**

---

En un recipiente se mezclan la mostaza, la cal, el vinagre y eventualmente, la pimienta. Se añade el aceite poco a poco y sin dejar de remover. También se puede añadir una yema de huevo cruda o mayonesa.



## **PREPARACIÓN DE LA ENSALADA DELANTE DEL CLIENTE**

---

Las ensaladas se presentan en el comedor en bol, ensaladeras típicas o plato trincharo. Algunas como las de apio, endibias, zanahorias, etc., se sirven sobre lechos de hielo pilé.

En muchas ocasiones se deberán preparar a la vista del cliente, para ello debe utilizar la tabla de trinchar, cuchillo y pinzas. Los ingredientes deben presentarse bien lavados y escurridos, posteriormente se cortan y se pasan al plato trincharo, ensaladera o bol. Al pasarlas debemos colocarlos en perfecta armonía y con colorido.

Las salsas siempre se servirán aparte y si el cliente lo desea se le puede preparar la salsa al lado de su mesa. Para preparar una salsa a la vista del cliente debemos tener una mesa auxiliar, bol de madera o cristal, pinzas y los ingredientes que lleve la salsa.

Si la ensalada fuese como guarnición, se servirá en plato de postre.evo en algunos casos.