

## **SERVICIO DE PLANCHA**

### **NORMAS GENERALES PARA TRABAJAR EN BARRA**

Para trabajar en plancha se deben observar las siguientes normas:

Tener la superficie de la plancha bien limpia, es decir, después de que haya usado pasar una espátula y a continuación un paño o rejilla.

Mantener la plancha a una temperatura media: ni fuerte por que se quemarían los manjares; ni floja, por que se retrasaría mucho tiempo la preparación de los mismos.

Trabajar siempre con mantequilla y que esta sea "empomada" (mantequilla a una temperatura de 18° 20°). No usar aceite pues produce mucho humo.

Antes de usar la plancha pasar un paño con un poco de mantequilla para que los manjares no se peguen.

Cuando en la plancha se haya preparado algún pescado, se echaran después unas gotas de vinagre o limón, para que los siguientes manjares que se confeccionen no cojan sabor ni olor.

Limpiar bien la plancha una vez finalizado cada servicio.

### **TOSTADAS.**

Quizás sea el manjar más sencillo que se puede preparar en la plancha. Para su preparación se emplea pan ingles o pan de molde, y cada rebanada debe tener como mínimo un centímetro de grosor.

Las tostadas por norma general se preparan sin mantequilla aunque hay clientes que si las solicitan.

Al estar dispuesta para ser servida, pasarla a un plato de postre. Acompañar para el servicio un cuchillo y un tenedor de postre.

### **SÁNDWICHES.**

Podemos decir que el consumo de sándwichs en los países anglosajones es extraordinario. En España aunque su consumo ha aumentado, todavía no ha adquirido la pujanza que en dichos países.

En Inglaterra por ejemplo, el almuerzo que se hace aquí es sustituido en la mayoría de los casos por los sándwichs, ya que el obrero, oficinista, etc., tienen la jornada de trabajo continuada y, por tanto, no disponen de tiempo suficiente para hacer un almuerzo completo. Además hay que tener en cuenta el fuerte desayuno consumido horas antes.

Se dice que el origen del sándwich fue Inglaterra. Había un acaudalado lord inglés que pasaba la mayor parte del día sentado en la mesa de juego y cuando sentía apetito, para no perder tiempo, mandaba que le sirviesen este tipo de bocadillo. Dicho lord era conde de Sándwich.

Clases de sándwichs. Debido a la diversidad de ingredientes que pueden entrar en la preparación de los sándwichs es comprensible que la variedad de estos a ofrecer a los clientes sea grande:

Por su preparación: fríos y calientes.

Por su tamaño: sencillos o dobles, según entren dos, tres o más rebanadas de pan en su elaboración.

Por sus ingredientes: de vegetales, de fiambres y mixtos.

Los sándwichs fríos no requieren ninguna explicación dada su sencillez. Únicamente es necesario recordar que se deben napar con mantequilla las caras internas del pan para hacer más jugoso el sándwich.

El tamaño de los sándwichs depende de la cantidad de ingredientes a poner. Los sencillos se hacen con dos rebanadas de pan (aproximadamente de 0,60 cm de grosor en cada una) y los dobles normalmente con tres o cuatro rebanadas, que suelen ir sujetas con palillos.

Los ingredientes que entran en la composición de los sándwichs son de lo más variado. Los vegetales se pueden hacer con lechuga, tomate, espárragos, judías verdes, pepino, pimiento, etc. ahora bien en la elaboración de estos sándwichs se debe emplear una salsa fría para napar las caras internas del pan, siendo la de más aceptación la mahonesa. Los fiambres más característicos que entran en la composición de los sándwichs son: jamón york, serrano, pollo frío, ternera asada fría, mortadela trufada, salchichón, etc. también se emplea mucho el queso cremoso.

Los sándwichs mixtos son aquellos en cuya elaboración entran dos o más ingredientes distintos, como jamón y queso, lechuga, tomate, y huevo, etc.

Relación de sándwichs que podemos preparar.

De jamón. Se napan las dos caras externas del pan de molde, las ponemos sobre la plancha con dos lonchas de jamón.

De queso. Se napan las dos caras externas del pan de molde, las ponemos sobre la plancha con dos lonchas de queso.

Mixto. Se napan las dos caras externas del pan de molde, las ponemos sobre la plancha con dos lonchas de queso y una loncha de jamón,

Mixto con huevo. Primeramente hacemos un agujero en uno de los vértices de una de las rebanadas de pan con ayuda de un cortapastas circular. Napamos el pan por la cara exterior. La rebanada de pan que esta sin el agujero la ponemos sobre la plancha con dos lonchas de queso y una de jamón, colocamos el huevo situando la yema hacia uno de los vértices y tapamos con la otra rebanada que ya esta caliente, haciendo coincidir el agujero con la yema del huevo. El circulo que hemos quitado de la rebanada de pan lo ponemos encima del sándwich.

Vegetariano o vegetal. Doramos las rebanadas de pan por uno de los lados y lo confeccionamos fuera de la plancha poniéndole lechuga, tomate, huevo, cebolla, espárragos, mahonesa, etc.

Sándwich Club. Lechuga, tomate, huevo, bacon, pollo y mahonesa.

Especial. Queso, huevo, jamón jork, lechuga y catsup.

Las Vegas. Ternera asada, tortilla menestra, espárragos y mahonesa.

Esta también muy generalizado el Hot Dog o "perrito caliente" que es una salchicha de frankfut en pan especial con mostaza y catsup. La hamburguesa que la podemos encontrar simple (hamburguesa en pan especial, catsup y mostaza), completa (hamburguesa en pan especial, lechuga, tomate, cebolla, catsup y mostaza), doble (dos hamburguesas en pan especial con mostaza y catsup). También esta muy generalizado el pepito que es un filete de ternera en pan.

El servicio de sándwiches debe acompañarse con cubiertos de postre y hay que tener en cuenta que el poner una servilleta de papel debajo del mismo dificulta notablemente que el cliente se pueda tomar el sándwich cómodamente. Además debemos ofrecer al cliente sal, pimienta, catsup, mostaza, etc., según el tipo de sándwich.

## **TORTITAS.**

Este plato propio de meriendas, esta muy generalizado en cafeterías, y sus consumidores son aquellos que podríamos denominar "golosos".

En las grandes empresas que tienen obrador de pastelería, los empleados de este servicio son los encargados de confeccionar la pasta de las tortitas, aunque su elaboración es muy sencilla.

En un barreño metálico se ponen dos huevos (clara y yema), añadiendo dos cucharadas soperas de azúcar y una pizca de sal. Batir con una barilla e ir añadiendo poco a poco medio litro de leche aproximadamente. Cuando este bien batido agregar despacio de 400 a 500 gramos de harina, sin dejar de batir, de tal manera que no se formen grumos. Cuando se tenga una pasta homogénea añadir unos 50 gramos de mantequilla fundida (para que la masa no se pegue a la plancha). Por ultimo, agregar una cucharilla de café de levadura royal o prensada. Hecha la pasta se debe pasar a una jarra de loza o cristal, que conservaremos en la cámara frigorífica.

Las tortitas se hacen en la plancha, con la precaución de que no este muy fuerte, por que se quemarían. Normalmente se sirven dos por ración. Cuando están doradas se pasan a un plato de postre, napándolas a continuación con sirope. Este puede ser de caramelo, fresa, etc., según la clase de tortitas que haya solicitado el cliente. Posteriormente se cubren con nata montada, usando para ello la manga pastelera. Al ser servidas acompañarlas con cubierto de postre completo, es decir, cuchara, cuchillo y tenedor.