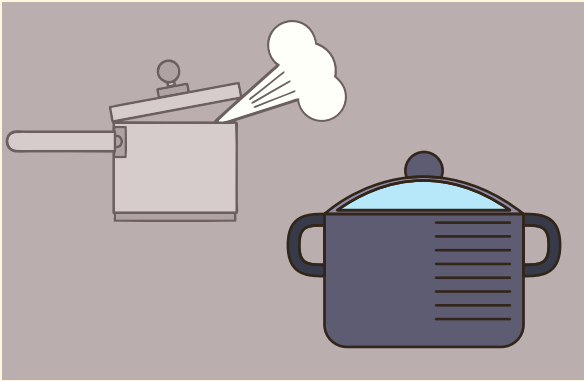
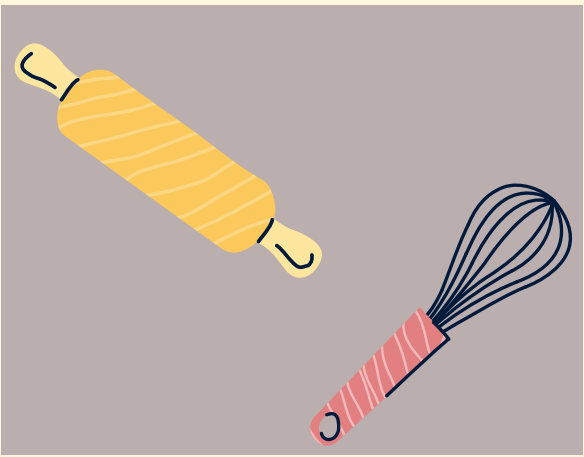


# Herramientas para elaboraciones sencillas



## Cazo y olla

Los cazos pueden ser de distintos tamaños y alturas. Se usan para cocer, hacer salsas, cremas, etc. Las ollas son vasijas redondas de barro o metal, con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.



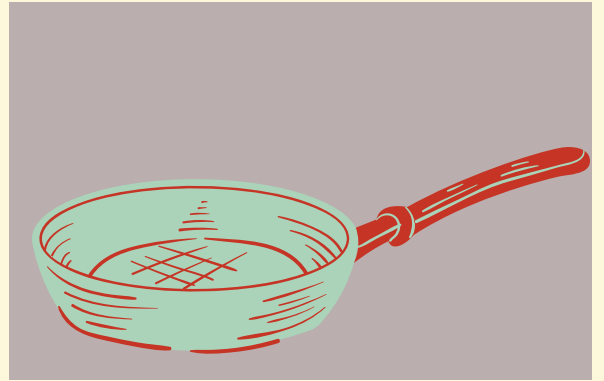
## Rodillo y varilla

El rodillo es un cilindro de madera para estirar la masa. La varilla es el instrumento que utilizamos para batir.



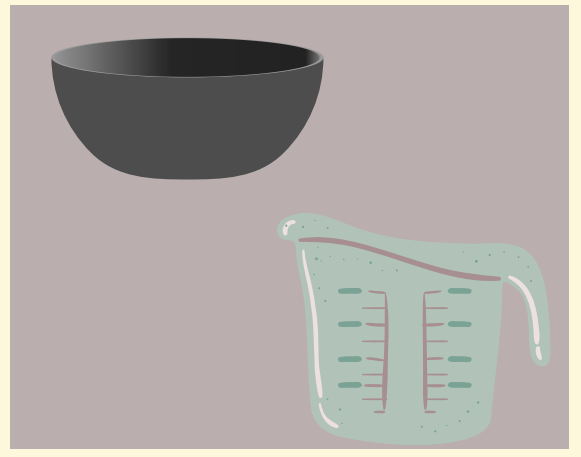
## Rallador y escurridor

El rallador es un tensilio de cocina, compuesto principalmente de una chapa de metal, curva y llena de agujerillos de borde saliente, que sirve para desmenuzar el pan, el queso, etc. Colador o utensilio con agujeros para escurrir los líquidos.



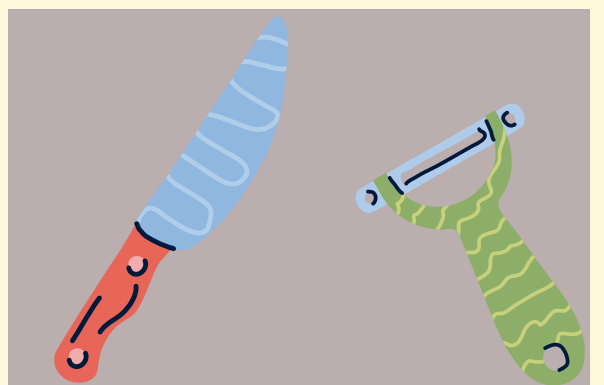
## Sartén

Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír.



## Bol y jarra medidora

El bol es un cuenco o un tazón sin asa. La jarra es un recipiente que puede ser de diferentes materiales con asa y una boca ancha.



## Cuchillo y pelador

El cuchillo es un instrumento para cortar formado por una hoja de metal de un corte solo y con mango. El pelador es un utensilio para pelar.

# Herramientas para el servicio de cafetería



## Cafetera

Utensilio fundamental en el bar. Con ella elaboramos diferentes recetas con café.



## Jarra

La usamos para el servicio de bebidas, zumos, leche, etc..



## Tazas café y chocolate

Existen diferentes modelos, en ellas serviremos café, infusiones, chocolates, etc.



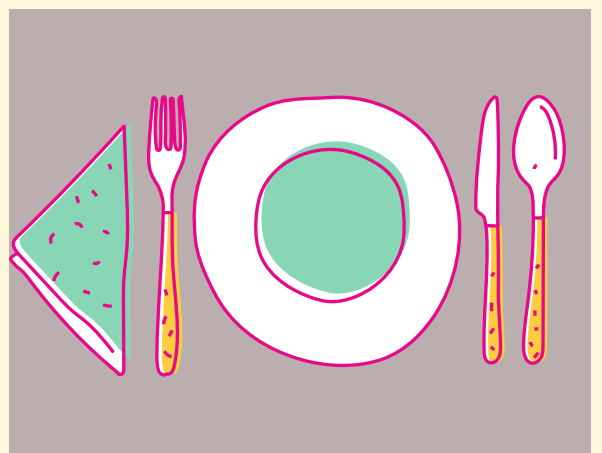
## Copas

Tenemos muchos tipos; copas para agua, vinos, refrescos, cócteles, etc.



## Batidora

Batidora de vaso utilizada para la elaboración de batidos de frutas y helados.



## La mesa

Montaje de mesa sencilla.