

GLI UTENSILI DA CUCINA



Il cuoco, nel corredo di attrezzi che gli sono indispensabili per svolgere in modo ottimale la professione, deve comprendere molti tipi di utensili, vediamo quali sono

Pinze o clips



- Descrizione:
molla in acciaio inox



- Funzione:
prendere e spostare
monoporzioni in modo
igienico e più raffinato.



Forchettone



- Utilizzato in cucina per tener fermi durante il taglio pezzi di carne cotta.

Mandolina



- Per ottenere tagli di verdura particolari, come rondelle, bastoncini, julienne e così via.
- L'affettaverdure a pialla è dotato di lame intercambiabili lisce oppure ondulate.

Lo scavino doppio



- Utilizzato in cucina per ricavare dagli ortaggi e dai frutti palline tipo nocciole

Il levatorisoli



- Utilizzato in cucina per togliere il torsolo di mele e pere

Il rigalimoni



- Utilizzato in cucina per rigare la buccia dei limoni e degli agrumi in genere

Spatola



- Descrizione:

lama in acciaio flessibile,
sottile, arrotondata

- Funzione:

spalmare e raschiare
miscele morbide

decorare

rivoltare i cibi

staccare i cibi da teglie e
tegami

girare crepes

Leccapentole

- Descrizione:

lama di gomma morbida

- Funzione:

amalgamare mousse, spume bavaresi e altri impasti di consistenza analoga;
asportare masse morbide e più sostenute



Raschia semirigida



- Descrizione:

lama rettangolare, larga e
corta

- Funzione:

tagliare paste da pane e da
pasticceria

raschiare taglieri e teglie

Raschietto in plastica

- Descrizione:

flessibile, con i bordi arrotondati

- Funzione:

spalmare creme e pastelle
prelevare piccole quantità di
prodotto



Frusta

- Descrizione:

inox, di varie misure

- Funzione:

miscelare e montare i vari prodotti



Il colino cinese (*chinois*)



- Utilizzato in cucina per filtrare salse, creme e apparecchi

Il tagliatartufi

- Utilizzato in cucina per tagliare a lamelle i tartufi



Il batticarne



- Utilizzato in cucina per appiattare carne, filetti di pesce ecc.

Il colino a mandolino

- Utilizzato in cucina per scolare diverse vivande come: pasta, verdure ecc.



Il passaverdura

- Utilizzato in cucina per passare pelati, patate e verdure in genere.



Il mestolo

- Utilizzato in cucina per prendere i liquidi



Il cucchiaino



- Utilizzato in cucina per
salsare
alcune preparazioni

La schiumarola

- Utilizzata in cucina per schiumare le impurità delle preparazioni liquide, che affiorano in superficie



La ramina o scolafritto o ragno

- Utilizzata in cucina per scolare i fritti



La paletta forata



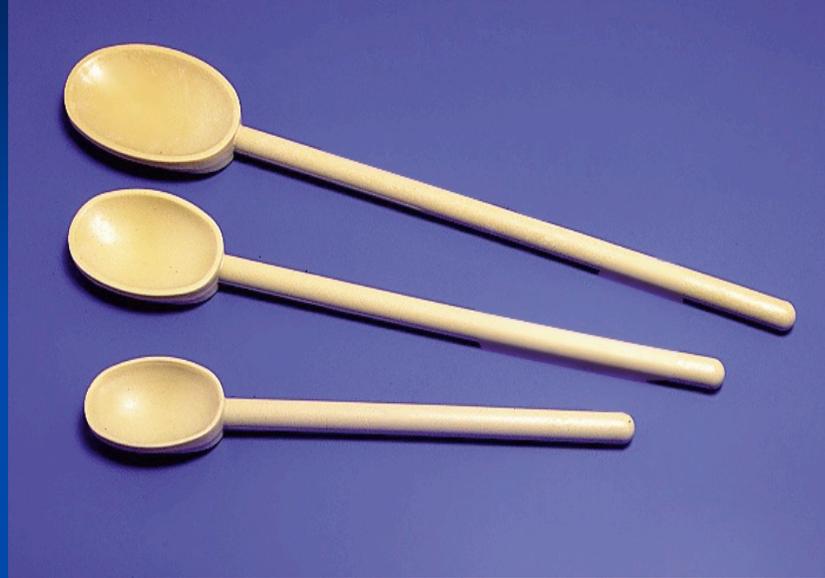
- Utilizzata in cucina per prendere cibi come lasagne, cannelloni, crêpes ecc.

Il forchettone a due denti



- Utilizzato in cucina per rimestare pasta lunga e verdura

La spatola in exoglass



- Utilizzata in cucina per rimestare preparazioni e impasti vari. Resiste ad alte temperature. Sostituisce i tradizionali cucchiaini di legno

Il tagliere in polietilene



- Utilizzato in cucina per tagliare, tritare ecc. Possono essere di colori diversi a seconda dell'alimento che si deve lavorare

La grattugia per la noce moscata

- Utilizzata in cucina per grattugiare la noce moscata



L'imbuto colatore



- Utilizzato in cucina per liquidi, fondenti ecc.

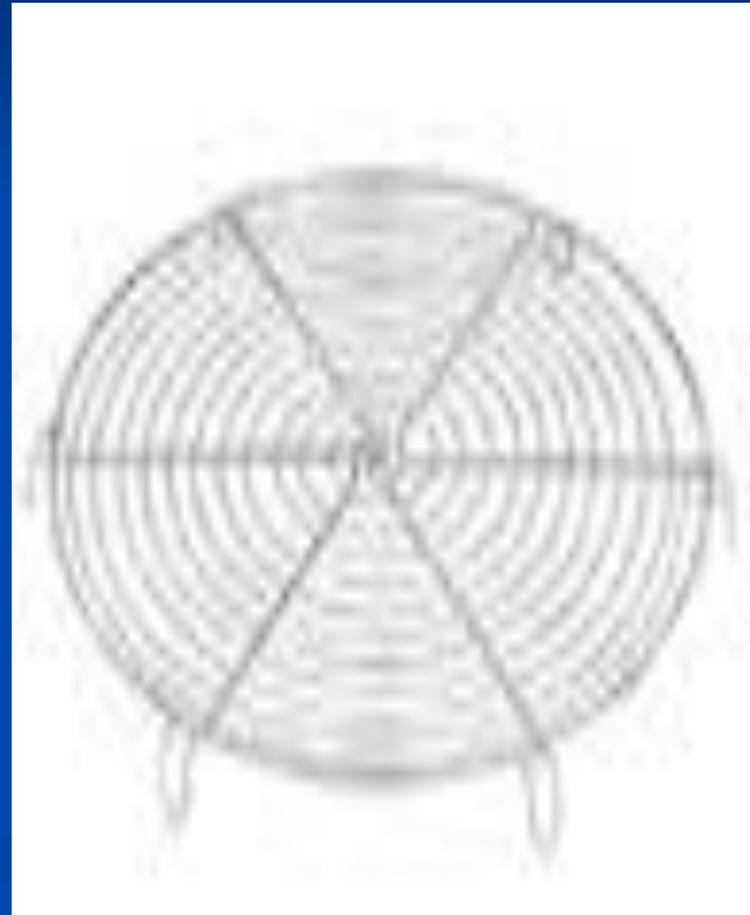
Griglia per glassare (brillantiera)

- Descrizione:

a cerchi concentrici, a griglia o a righe parallele; sollevata in modo da far cadere la glassa superflua

- Funzione:

ricoprire con varie materie per proteggere, decorare, dare consistenza e complemento ai prodotti



Mattarello

- **Descrizione:**
cilindro pesante, fisso o su
cuscinetti
- **Funzione:**
stendere le masse



Tagliapasta o coppapasta

- Descrizione:
in materiale metallico o
plastico, di varie forme e
grandezze
- Funzione:
stampare le masse



La rotella tagliapasta

- **Descrizione:**
ruota metallica liscia o scanalata con un'impugnatura
- **Funzione:**
tagliare masse ridotte in fogli sottili



Misurino o brick

- Descrizione:

graduato, in plastica o metallo, di varia grandezza

- Funzione:

misurare liquidi o composti



Spazzole e pennelli

- Descrizione:

in setola animale o in
materiale plastico

- Funzione:

pennellare e lucidare
prodotti



Porzionatore per gelati

- Descrizione:

inox di varie forme e
misure a seconda
dell'utilizzo

- Funzione:

preparare le porzioni di
gelato



Rullo tagliasfoglie a losanghe

- **Descrizione:**
di diverse forme e misure, a pantografo o scannellato
- **Funzione:**
incidere paste per confezionare decorazioni per dolci vari



Sessola o palotta

- Descrizione:

pala in materiale plastico o metallico

- Funzione:

raccogliere grandi quantità di ingredienti in polvere o macinati dal contenitore d'origine



Setaccio

- Descrizione:

di vari diametri, con griglia interna di diverso spessore

- Funzione:

setacciare le varie materie prime (farina, zucchero, ricotta, cacao, ecc)



Dispenser

- **Descrizione:**

flacone in plastica morbida,
con tappo a vite e
beccuccio di erogazione
della massa

- **Funzione:**

applicare e colare salse e
composti fluidi (frutta,
zuccheri, gelatine)



Tasca per decorazioni o "sac à poche



- Descrizione:
in plastica usa e getta, tela
cerata o plastificata
- Funzione:
stampare e decorare i
prodotti

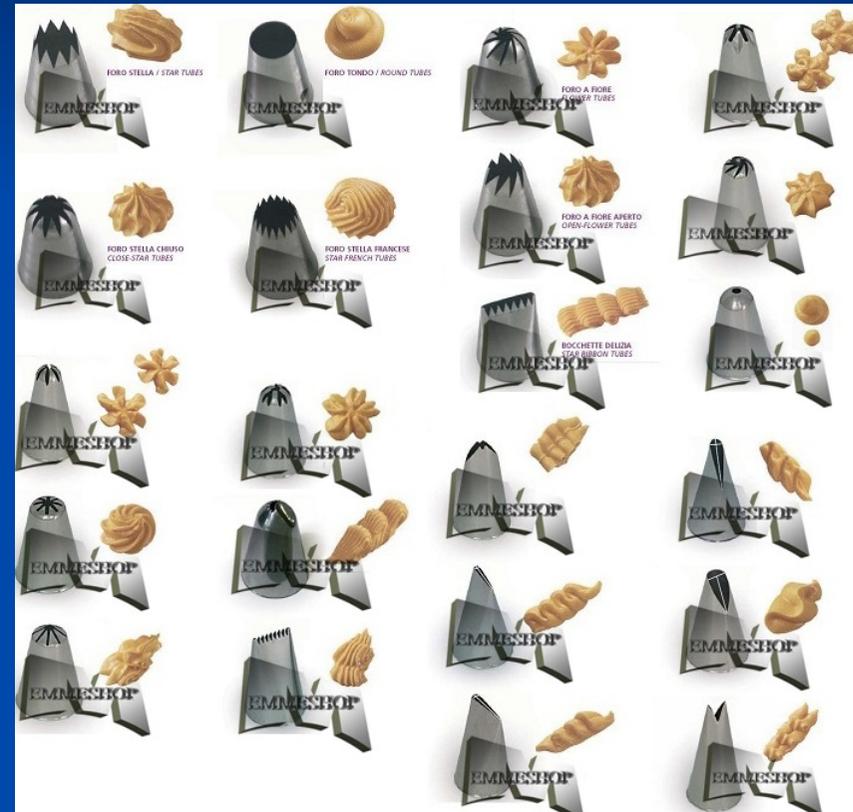
Bocchette per decorazioni

- Funzione:

dare forma ai prodotti stampati con la tasca

- Descrizione:

di varie forme e misure, in materiale plastico o metallico



Il silpat

- Descrizione:

in gomma siliconica, di varie dimensioni e colori a seconda dell'uso

- Funzione:

come la carta da forno evitano che il cibo resti attaccato alla placca del forno. Hanno il vantaggio di essere riutilizzabili e di permettere una distribuzione uniforme del calore



Alzata per torte nuziali

- Descrizione:

in materiali diversi, tra cui alluminio, vetro, polistirolo, legno, ecc.

- Funzione:

sorreggere torte in abbinamento a soggetti floreali ed ornamentali



Bilancia

È uno strumento di primaria importanza nel lavoro del cuoco

- Descrizione: digitale o analogica
- Funzione:
pesare gli ingredienti per avere
quantità precise
pesare il prodotto finito che
viene messo in vendita



Sonda termostatica

- Descrizione:
forma "a spillone"
- Funzione:
controllare la temperatura
all'interno dell'alimento

