

Definición del Chef Rotisseur o de Asados

La cocina contemporánea, desde la institucional hasta la gourmet, sigue una estricta jerarquía en la que el chef es el protagonista. De los tipos de chef que puedes encontrar en una cocina, hablaré de la **definición del Chef Rotisseur**.

El chef de asados no puede faltar en una cocina, ya que, al ser especialista en la selección y preparación de carnes, es el responsable de que los platos que tengan carne de aves, de res o de otros tipos, lleguen jugosos, bien condimentados y con mucho sabor.

Definición del Chef Rotisseur

El chef rotisseur o de asados, también se le conoce como asador. Él es responsable de la preparación de todas las carnes asadas o estofadas del menú. Esto incluye todo, desde filetes y ternera hasta cordero o similar.



El asador también puede ser responsable de abastecerse de carne de proveedores locales o de organizar las entregas de otros minoristas. Los estilos de cocción utilizados a menudo se centran en la cocción de la carne muy lentamente para obtener el máximo sabor posible.

Muchas carnes también son cocidas, asando la parte exterior de la carne para atrapar la humedad y luego horneándolas o cocinándolas en el horno o en la estufa para resaltar el sabor de la carne y hacerla más tierna.

Encuentra las mejores oportunidades de [Trabajo de Chef Rotisseur o de Asados en Restaurantes de CDMX](#)

Las diferentes especialidades en una cocina

Todas las cocinas tienen chef con diferentes especialidades y las asignaciones varían según las necesidades exactas de una cocina en particular, pero en la mayoría de los establecimientos americanos y europeos de alta gama, la nomenclatura y los roles están determinados por el sistema de brigadas.

Si el restaurant sirve muchos platos exquisitos a base de carne, un chef de asados debe estar en la cocina para cuidar la preparación de esas carnes.

El sistema de brigadas francesas se utilizó originalmente para hacer la cocina lo más suave posible. Las funciones típicas comienzan en la parte superior con el chef ejecutivo, seguido por el sous-chef, y luego el jefe de cocina.

Otros chefs sólo pueden ser responsables de un aspecto del menú, como por ejemplo asar a la parrilla, salsas, freír o pescado. Aquí es donde el chef rotisseur entra dentro del organigrama de la cocina organizada bajo el esquema de las brigadas francesas.

Estas asignaciones dependen del tamaño de la empresa

En el sistema de brigadas, hay diez puestos primarios que deben ser dotados de personal. Las empresas más pequeñas a menudo combinan uno o más puestos y los asignan a un solo cocinero para maximizar la eficiencia de un personal de cocina limitado.



Los establecimientos más grandes, sin embargo, pueden agregar estaciones adicionales para diferenciar aún más algunas de las especialidades individuales dentro de cada estación más grande.

Estas buscando trabajo en restaurantes mexicanos, visita nuestra [Bolsa de Trabajo en Restaurantes de DF](#)

Cocinar deliciosos platos de carne no siempre es tan fácil como parece.

Ir a un restaurante que sirve cocina gourmet y pedir unas costillas de cerdo, y que te las preparen con la salsa correcta, con el grado de cocción correcto, con la textura correcta, solo es algo que un maestro del asado puede realzar.

Cuando di la definición del chef rotisseur, te proporcione una visión general de lo que hace este profesional de la cocina. Pero, ¿Tú sabes que hacen de especial estos chefs?

Algunos consejos que dan los chefs para cocinar la carne

Algunos chefs sugieren utilizar adobos, termómetros para carne e ingredientes de alta calidad para cocinar deliciosos platos de carne.



Otros chefs sugieren dejar que la carne "descanse" antes de comerla y tener cuidado de no perforarla durante la cocción para que no pierda sus sabrosos jugos.

Incluso si no eres un cocinero novato, cocinar carne puede ser a veces intimidante. Entre el tiempo, las temperaturas, los cortes y las técnicas de cocción, parece que se necesita

mucho conocimiento y habilidad para asar el filete perfecto o preparar una [pechuga de pollo](#) tierna.

Veamos lo que dicen los especialistas del asado.

Descubre como es el [Trabajo de Cocinero en Hoteles del DF](#)

Elije ingredientes de calidad

Con la carne, lo que pagas es a menudo lo que obtienes. Si hay algo que quiere un chef es maximizar el sabor de un filete sin demasiado esfuerzo (y eso te conviene), es un truco fácil pagar un poco más por un buen trozo de carne. Aquí aplicas el principio, que para preparar algo bueno, empieza con los mejores ingredientes.

Al elegir la pieza de carne correcta, busca el mayor contenido de grasa. El costo adicional que pagas se compensa con la riqueza de sabores que obtienes.

Utiliza el termómetro para carne para una cocción fiable

¿Estás buscando la manera más simple y fácil de determinar si tu carne está lista para comer? Los chefs para cerciorarse, emplean el termómetro de carne,

Normalmente, toda la carne de res se cocina cuando la temperatura interior alcanza los 145 grados Fahrenheit. La carne de cerdo y el jamón frescos también deben alcanzar una temperatura interior de 145 grados Fahrenheit, y todas las aves deben alcanzar una temperatura interior de 165 grados Fahrenheit antes de que puedan ser consumidos con seguridad.

Pero los termómetros para carne también pueden ser útiles si tú estás tratando de alcanzar un cierto nivel de cocción, como el término medio.

La recomendación de los chefs es emplear un termómetro digital, que permiten una fácil lectura de la temperatura. Algo que las personas desconocen, es que la cocción de la carne, aún permanece incluso después de haberla sacado de la estufa. Así que, cuidado, te puedes pasar de cocción.

Conoce cuáles son los [tipos de chef que existen](#)

Haz que los adobos trabajen para ti, con el futuro en mente

Agregar las especias y adobos a la carne, junto con zumos de frutas, vinos y aceites, le darán un sabor muy especial a la carne. Si permites que la carne pase algún tiempo marinándose mejor, ya que al pasar más tiempo, la carne se ablandara y se acoplara con los sabores.

<https://grandhotelier.com/>



Ya que conoces la definición del chef rotisseur y su especialidad, ¿Te interesaría aprender más de sus secretos? En el artículo te mostré algunos de sus consejos, que, aplicados en la preparación de las carnes, le darán ese sabor de cocina gourmet que buscas.