



MAIZENA

COCINANDO LA  
NUEVA REALIDAD  
de la hostelería



# Especial gestión de cocina en temporadas de alta demanda

Afronta con éxito la recta final del año.  
De la mano de Javi Estévez.



Unilever  
Food  
Solutions



# Índice de contenidos

## PROTOCOLOS DE EFICIENCIA Y GESTIÓN DE EQUIPOS



- 1 Adelántate: mise en place organizada
- 2 Diseña platos con menos pasos y mejor ritmo de servicio
- 3 Gestiona el tiempo y el flujo de trabajo
- 4 Ideas para servicios de alto volumen



## ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS



- 1 Asegura el resultado, reduce el riesgo
- 2 Implementa productos que garanticen consistencia
- 3 Usa bases comunes para ganar tiempo sin perder carácter
- 4 La gestión empieza en los fogones, pero se consolida en los números



## DISEÑA TU OFERTA EN FUNCIÓN DE TU COCINA



- 1 Empieza por definir tu modelo de menú
- 2 Haz más eficiente tu menú de grupos
- 3 Técnicas sencillas para mejorar los platos de temporada



Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



# Gestiona tus recursos y planifica la recta final del año

Sabemos que dirigir una cocina no solo consiste en cocinar bien, sino en **gestionar la realidad del servicio diario**: equipos ajustados, espacio limitado, ritmos intensos y picos de demanda que ponen a prueba hasta al chef más experimentado.

Por eso, junto a **Javi Estévez**, hemos preparado esta guía práctica para ayudarte a mantener la calidad y el sabor de siempre, sin perder ritmo ni energía en los momentos más exigentes del año.

Aquí encontrarás **ideas y herramientas reales** que te permitirán sacar el máximo partido a tus recursos, **reducir tiempos sin renunciar al sabor y simplificar procesos** para que tu cocina fluya incluso en los días más intensos.

Desde la mise en place hasta el diseño del menú, cada apartado está pensado para acompañarte paso a paso, con ejemplos reales, consejos útiles y el respaldo de **Knorr Professional y Unilever Food Solutions**, aliados de confianza para garantizar consistencia y calidad en cualquier volumen de servicio.



Gestiona eficientemente tu cocina en  
los momentos de máxima exigencia



Accede a todos los contenidos, vídeos  
y descargables en **ufs.com**

## ¡Este pdf es totalmente interactivo!

Cada vez que veas este icono  podrás acceder directamente al contenido, ¡incluso a información extra!

Descubre todo lo que hemos preparado para ti a través de  
**las pestanyas en la parte superior.**

*¡Disfrútalo!*





Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



1

# Protocolos de eficiencia y gestión de equipos







Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



En temporada alta, **la organización es el primer ingrediente del éxito**. La clave está en anticiparse y planificar la jornada de forma que cada turno fluya con naturalidad, incluso cuando la cocina está al límite.

Menos procesos complejos y tiempos de cocción más cortos facilitan la vida del equipo y mejoran la coordinación y reducen la sobrecarga de trabajo.

1

## Adelántate: mise en place organizada.

La preparación es el corazón de una cocina eficiente. Dedicar tiempo a una mise en place bien planificada marca la diferencia entre un servicio caótico y uno que funciona con precisión.

**Organiza los ingredientes por categorías** —bases, salsas, guarniciones y fondos— para que cada miembro del equipo tenga acceso rápido a lo que necesita. Esto garantiza que las elaboraciones salgan con el mismo estándar de calidad, incluso en los servicios de mayor volumen.

Una buena práctica es **aprovechar los momentos de menor carga para preparar elaboraciones de larga duración** (fondos, guisos base, reducciones) que puedan regenerarse o adaptarse fácilmente durante el servicio.



Descubre el curso gratuito  
“Mise en place” en nuestra  
*UFS Academy*

Aprende a optimizar tu cocina como un profesional. Obtén las herramientas que necesitas para **organizar tu espacio, planificar tus tareas y tener cada ingrediente listo**.





Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



2

## Diseña platos con menos pasos, más sabor y mejor ritmo de servicio.

Reducir los pasos de una receta no significa simplificar el resultado. Es una forma de **repensar los procesos y encontrar equilibrio entre sabor, presentación y agilidad.**

*Por ejemplo*



Un estofado de molleja puede transformarse en un plato más operativo si refuerzas la salsa con una base **Demiglace Knorr Professional**, consiguiendo un sabor intenso en menos tiempo.

**MOLLEJA DE TERNERA STROGONOFF  
CON CREMOSO DE PATATA Y SETAS**



Sustituir la elaboración de un roux clásico por el **Roux Knorr Professional** permite lograr textura y brillo perfectos con una manipulación mínima.

**ESPÁRRAGOS BLANCOS CON VELOUTÉ  
DE AVE, FRUTOS SECOS Y SETAS**



## Las recetas modulares

Piensa en tus platos estrella y analiza cuántas tareas podrías preparar con antelación o simplificar.

**Las recetas modulares** comparten bases y componentes, ofrecen variedad sin multiplicar el trabajo.



Una crema de  
verduras que funcione  
como guarnición



Una base de salsa  
adaptable como entrante  
o acompañamiento



Una proteína principal que  
se sirva en versiones distintas  
según el menú o el cliente.

[illegible]





Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



4

## Ideas para servicios de alto volumen

En plena temporada, los **platos de pocos pasos y rápida regeneración** son tus mejores aliados. Algunos ejemplos prácticos:



### *Crema de calabaza con curry y jengibre*

Elaborada con **Caldo Líquido Concentrado Knorr** y puré de calabaza y terminada con un toque de **Salsa Teriyaki**.

### *Albóndigas de ternera glaseadas*

Con **Bovril Knorr** y acompañadas de puré de patata con **Aderezo Umami**: sabor intenso, cocción controlada y una presentación impecable incluso en menús de grupo.



### *Pasta salteada con setas y fondo oscuro*

Conseguido con la **Salsa Demiglaze Knorr Professional**, que puedes preparar con antelación y regenerar sin perder jugosidad.



Estos platos demuestran que se puede mantener el alma de la cocina tradicional y al mismo tiempo optimizar el tiempo y la operativa. Con planificación y orden, la recta final del año deja de ser una carga y se convierte en una oportunidad para brillar.





Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



2

## Estandarización de procesos







Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



En una cocina profesional, **la consistencia es una forma de respeto:** hacia el cliente, hacia el equipo y hacia tu propio oficio.

No se trata de convertir la cocina en una fábrica, sino de garantizar que cada plato mantenga el mismo sabor, textura y presentación, sin importar quién lo haya elaborado. Esa es la esencia de la estandarización: reducir la incertidumbre y ganar confianza.

En las reservas de final de año, con jornadas intensas y presión constante, la estandarización es tu mejor aliada. Cuando cada receta, técnica y producto siguen un patrón claro, **el servicio se vuelve más fluido y el resultado más predecible.**

1

## Asegura el resultado, reduce el riesgo

Tener procesos definidos ahorra tiempo y minimiza errores. Un plato puede perder identidad cuando se improvisa, pero si existe una ficha técnica precisa —con cantidades, tiempos y presentación—, el resultado se mantiene estable.

Esto te permite **delegar con tranquilidad**, incluso en equipos con experiencia desigual, porque todos trabajan sobre la misma base.

## Descárgate nuestra plantilla de “Ficha Técnica”



Estandariza  
ingredientes,  
cantidades,  
tiempos de  
cocción y técnicas,  
asegurando la  
misma calidad en  
cada servicio.



## Consejo práctico

Dedica un día al mes a **revisar y actualizar tus fichas técnicas según la temporada o los cambios de carta**. Pequeños ajustes —un punto menos de reducción, una guarnición más eficiente, una presentación mejor resuelta— **pueden marcar una gran diferencia**.



*“La estandarización no te quita personalidad. Te da la tranquilidad de que, aunque no estés, tu cocina sigue hablando tu idioma.”*

Javi Estévez





Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



2

## Implementa productos que garanticen consistencia

Uno de los retos del servicio diario es **mantener la calidad cuando cambian los turnos** o se acumulan los servicios. **Contar con ingredientes fiables es esencial:**



### ROUX KNORR PROFESSIONAL

**PARA LIGAR SALSAS O CREMAS  
CON TEXTURA EXACTA EN SEGUNDOS.**

- Simplificación de técnicas de cocina complejas con **resultados uniformes y estables**. Ideal para personal poco cualificado.
- Proporciona a **salsas y guisos el espesor y brillo ideal en 1 minuto** sin modificar el sabor.
- Excelente en **regeneración de salsas**: no se adhiere al fondo, no se aglutina.



### DEMIGLACE KNORR PROFESSIONAL

**FONDO BRILLANTE, SABOR PROFUNDO Y ESTABLE,  
IDEAL PARA CARNES Y REDUCCIONES.**

- Crea **salsas complejas de forma rápida**, reduciendo ingredientes y largas cocciones.
- Simplifica la elaboración de platos, y **permite una mejor gestión de turnos del personal** a evitar tener un turno entero cuidando la salsa.
- Obtén una **salsa de carne de calidad, con textura y sabor consistentes**.



### MAIZENA® EXPRESS

**ESPESAN SIN ALTERAR EL SABOR BASE  
Y SIN GENERAR GRUMOS.**

- **Espesante instantáneo** para texturizar salsas de forma gradual y controlada.
- **Dosificación directa** sobre salsas calientes o hirviendo, sin riesgo de grumos.
- Un **espesante versátil** que permite ajustar la textura de salsas y guisos de forma inmediata.



### BOVRIL KNORR

**POTENCIA EL SABOR TOSTADO Y CÁRNICO  
EN GUISOS, FONDOS O GLASEADOS.**

- En lugar de cocinar fondos y reducciones desde cero, utiliza Bovril **para potenciar salsas y caldos** con intensidad y profundidad, **listo para usar**.
- Puedes conseguir glasas o reducciones extremas de sabor cárnico **sin tener que mantener el cuidado constante de los fondos**.

**Estos ingredientes no sustituyen tu creatividad, la respalda. Te liberan para que te centres en lo que de verdad diferencia tu cocina: tu sello personal.**



Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



3

## Usa bases comunes para ganar tiempo sin perder carácter

**Usar bases preelaboradas no es renunciar al sabor, sino trabajar con inteligencia.**

Una buena base de crema, fondo o salsa puede ser el punto de partida para múltiples elaboraciones, manteniendo uniformidad y reduciendo tiempos. Te proponemos algunas ideas:









Una **Crema de Puerros Knorr** puede servir como sopa ligera, salsa para pescado blanco o puré de guarnición.



Un **fondo oscuro Knorr** enriquece tanto una salsa de caza como unas verduras glaseadas.



Una **Demiglace Knorr** actúa como base para guisos cortos o lacados, personalizable con vino, setas o hierbas.

| BASE COMÚN<br>(producto Knorr Professional)   | APLICACIONES POSIBLES   | BENEFICIO DE GESTIÓN   |
|---|---|--|
|  <b>Salsa Demiglace Knorr</b>                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salsa para carnes rojas o aves</li><li>• Base de reducciones con vino o setas</li><li>• Glaseado para costillas o carrilleras</li><li>• Fondo oscuro para guisos o ragús</li></ul>              | Permite crear múltiples salsas partiendo de una base lista; ahorra horas de reducción y garantiza sabor constante. |
|  <b>Bovril Knorr Professional</b>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Potenciador de sabor en fondos y salsas</li><li>• Caldo concentrado para sopas</li><li>• Toque umami para hamburguesas</li><li>• Aliño sabroso para marinados</li></ul>                         | Versátil, potente y fácil de dosificar; intensifica sabor sin alterar textura o color.                             |
|  <b>Puré de patatas Knorr Professional</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Guarnición cremosa para carnes o pescados</li><li>• Base para croquetas o rellenos</li><li>• Textura base para tartaletas o bombas</li><li>• Topping para platos gratinados</li></ul>           | Estandariza la textura, reduce mermas y simplifica la mise en place en cocina de volumen.                          |
|  <b>Caldo Líquido concentrado Knorr Professional</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Base para arroces, risottos o guisos</li><li>• Sopa o caldo aromatizado al momento</li><li>• Fondo de cocción para verduras o pastas</li><li>• Toque de sabor en reducciones o salsas</li></ul> | Permite crear múltiples salsas partiendo de una base lista; ahorra horas de reducción y garantiza sabor constante. |
|  <b>Roux Knorr Professional</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Base para bechamel, velouté o salsa de queso</li><li>• Espesante rápido para sopas o guisos</li><li>• Salsa base para gratinados o rellenos</li><li>• Emulsión para salsas suaves</li></ul>     | Permite ajustar intensidad al instante; práctico, estable y sin necesidad de elaboración previa.                   |
|  <b>Salsa de Tomate Knorr Professional</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salsa base para pasta o pizza</li><li>• Fondo para guisos o estofados</li><li>• Salsa para pescado o albóndigas</li><li>• Sopa fría tipo gazpacho o salmorejo</li></ul>                         | Ahorra tiempo, se adapta a distintos estilos de cocina y mantiene sabor equilibrado en cada preparación.           |





Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



4

## La gestión empieza en los fogones, pero se consolida en los números

Una cocina bien gestionada no se mide solo por la calidad de los platos, sino también por su **rentabilidad, organización y capacidad para sostener el ritmo** día tras día.

Por eso, **contar con herramientas que te ayuden a conocer el beneficio real de cada receta** servida es tan importante como dominar el punto de cocción o el equilibrio de un guiso.

### Ejemplo práctico

Un estofado de cordero puede parecer rentable a simple vista, pero si los tiempos de cocción son largos y el rendimiento de la carne es bajo, tal vez un **guiso de ternera con un fondo o caldo de Knorr Professional** te permita ofrecer un resultado igual de sabroso con una materia prima más versátil y un menor coste por porción.



**Mira tu cocina con ojos de gestor, sin dejar de ser cocinero.  
Porque cuando entiendes tus cifras, tus decisiones se vuelven más  
inteligentes y tu creatividad, más rentable.**





Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



3

## Diseña tu oferta en función de tu cocina







Introducción

Protocolos de eficiencia y gestión de equipos

Estandarización de procesos

Diseña tu oferta en función de tu cocina



Cada cocina tiene sus propios límites: espacio, equipo, ritmo, estilo. Diseñar una oferta coherente con esa realidad es fundamental para mantener el equilibrio entre calidad, rentabilidad y ritmo de servicio.

### Evalúa tu carta como si fuera un mapa operativo:

¿Qué elaboraciones concentran más tiempo o recursos?

¿Qué platos puedes unificar con la misma base o técnica?

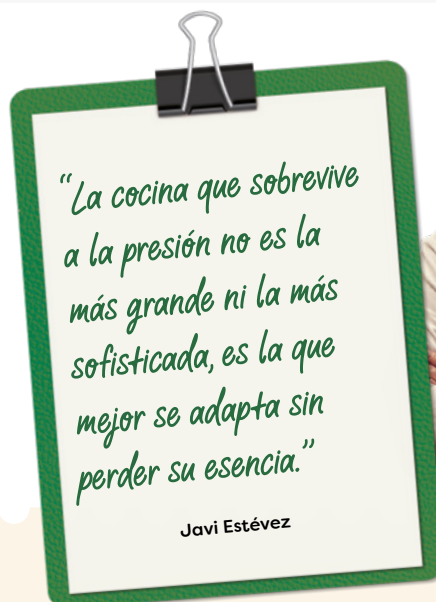
¿Dónde puedes optimizar sin comprometer el sabor?

Una carta bien estructurada no solo mejora la operativa diaria, también **ayuda al equipo a concentrarse en lo esencial y mantener la excelencia incluso bajo presión.**

1

## Empieza por definir tu modelo de menú.

Antes de pensar en recetas, detente a observar tu operativa. ¿Qué tipo de servicio puedes sostener sin comprometer la calidad?



## Tipos de menú



**Menú degustación:** ideal para cocinas pequeñas y equipos coordinados, donde puedes controlar los tiempos de pase y mantener el flujo constante.



**Menú de elección:** ofrece flexibilidad al cliente, pero exige una buena mise en place y procesos bien estandarizados.



**Menú cerrado para grupos:** el formato más operativo en temporada alta. Permite planificar producciones por adelantado y optimizar recursos.

**Sea cual sea tu modelo, la clave está en la previsión. Diseña tus menús pensando en componentes comunes: una salsa base, un puré o una guarnición que pueda funcionar en varios platos. Así, reduces tiempos y compras, pero mantienes variedad y coherencia en la propuesta.**



Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



2

## Haz más eficiente tu menú de grupos

Más allá de ser una lista, a veces interminable de platos, el menú puede llegar a ser el mejor anuncio de un restaurante. Es indispensable hacer un análisis del menú que se oferta con base al tipo de negocio y la experiencia que se busca otorgar.

Es imposible ofrecer de todo y además no dará una buena imagen de tu negocio... procura que tus menús sean un reflejo de tu carta y **aprovéchate de la estacionalidad** utilizando ingredientes de temporada. Tematiza según festividades y épocas del año: platos de invierno, Navidad, Semana Santa, verano, Halloween, otoño, caza, etc.



## Decora también la sala

La decoración del restaurante **complementa el menú** y refuerza la identidad del negocio. **Un ambiente coherente con la propuesta gastronómica mejora la experiencia del cliente** y proyecta profesionalismo. **Adaptar la decoración a las estaciones o festividades mantiene el interés del público** y transmite dinamismo y cuidado en los detalles.







Introducción

Protocolos de  
eficiencia y gestión  
de equipos

Estandarización de  
procesos

Diseña tu oferta  
en función de tu  
cocina



3

## Técnicas para mejorar los platos de temporada

En invierno, los platos ganan fuerza y carácter gracias a técnicas que realzan el sabor y la textura. Aquí te compartimos algunos recursos prácticos que Javi Estévez aplica en su cocina:



**Espumas ligeras con Knorr Roux Profesional:** La espuma es una técnica que funciona muy bien para aportar jugosidad a los platos tradicionales de una forma novedosa y diferente. Si utilizas Roux Blanco Knorr, obtendrás la textura perfecta para la espuma.



**Rebozados más crujientes con Maizena Profesional:** Introduce un rebozado dentro de un plato de cuchara para aportar una textura diferente y original. Si quieres obtener un rebozado más fino que mejore el guiso, puedes usar Maizena®. Apto para celíacos.



**Lacados intensos con Bovril Knorr:** ideal para carnes al horno o piezas glaseadas; aporta color, brillo y un sabor profundo al instante. Esta técnica permite aportar un sabor mucho más intenso al género de cualquier plato de carne ya que potencia el sabor en sí mismo.



**Cocina al vacío con Demiglace Knorr:** permite mantener jugosidad en carnes o aves, reduciendo tiempos de regeneración y evitando mermas. Al cocinar previamente al vacío el género de cualquier plato logramos que absorba mucho más todo el sabor y esto se apreciará en el resultado final de la receta.

**Estas técnicas son sencillas, rápidas y replicables. Te ayudan a elevar el nivel visual y gustativo de tus platos sin añadir pasos complejos, algo esencial cuando el tiempo y los recursos son limitados.**



**PEDIDOS**  
**AHOR4**  
**.COM**

**Encuentra tus recetas e inspiración  
y compra online en  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com) y [www.pedidosahora.com](http://www.pedidosahora.com)**

**[www.ufs.com](http://www.ufs.com)**

 **902 101 543**

**[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)**