



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 ícono 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.



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

MOLLEJA DE TERNERA STROGANOFF
CON CREMOSO DE PATATA Y SETAS



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.



Introducción

Protocolos de eficiencia y gestión de equipos

Estandarización de procesos

Diseña tu oferta en función de tu cocina



Pequeñas estrategias de rediseño de carta, o cómo adaptar platos de temporada alta a versiones más ágiles.

Empieza por identificar tus platos más demandados durante los meses fríos —guisos, cremas, carnes al horno— **y analiza qué pasos puedes simplificar o agrupar:**

→ **Piensa la carta como un sistema:** busca conexiones entre elaboraciones (mismos ingredientes, bases o guarniciones) que te permitan aprovechar mejor cada preparación y reducir mermas.

- **Optimiza tus bases y preparaciones clave:** crea fondos, sofritos o salsas madre que puedas adaptar a distintos platos según la demanda. Ganarás agilidad y consistencia sin duplicar trabajo.

→ **Crea una línea de montaje inteligente:** agrupa tareas por temperatura (frío/caliente), por utensilio (plancha, horno, olla) o por estación de trabajo. Así reduces movimientos innecesarios y mantienes un flujo constante entre mise en place y pase.

- **Piensa en versiones ágiles de tus clásicos:** una crema servida en formato tapa o un guiso reinterpretado como relleno pueden mantener el sabor de siempre con menor tiempo de preparación.

Gestiona el tiempo y el flujo de trabajo

3

En los momentos de mayor demanda, la coordinación del equipo se convierte en una auténtica coreografía. Cada gesto cuenta. **Define protocolos claros:** quién prepara, quién monta y quién remata cada plato. Una pizarra visible con la mise en place y los tiempos de servicio ayuda a mantener el foco y reducir errores. Cuando todo el equipo sabe exactamente qué hacer, la presión se convierte en energía positiva.

“El orden no resta creatividad, la impulsa. Cuando la cocina está en armonía, todo sale mejor, incluso bajo presión.”

Jayvi Estévez



Descárgate la plantilla de “Órdenes de trabajo”

Organiza y planifica tareas de manera eficiente, asignando responsabilidades.





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 Demiglace 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 GUIOS, 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 respaldan. 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 (producto Knorr Professional)

APLICACIONES POSIBLES

BENEFICIO DE GESTIÓN



Salsa Demiglace
Knorr

- Salsa para carnes rojas o aves
- Base de reducciones con vino o setas
- Glaseado para costillas o carrilleras
- Fondo oscuro para guisos o ragús

Permite crear múltiples salsas partiendo de una base lista; ahorra horas de reducción y garantiza sabor constante.



Bovril Knorr
Professional

- Potenciador de sabor en fondos y salsas
- Caldo concentrado para sopas
- Toque umami para hamburguesas
- Aliño sabroso para marinados

Versátil, potente y fácil de dosificar; intensifica sabor sin alterar textura o color.



Puré de patatas
Knorr Profesional

- Guarnición cremosa para carnes o pescados
- Base para croquetas o rellenos
- Textura base para tartaletas o bombas
- Topping para platos gratinados

Estandariza la textura, reduce mermas y simplifica la mise en place en cocina de volumen.



Caldo Líquido concentrado
Knorr
Professional

- Base para arroces, risottos o guisos
- Sopa o caldo aromatizado al momento
- Fondo de cocción para verduras o pastas
- Toque de sabor en reducciones o salsas

Permite crear múltiples salsas partiendo de una base lista; ahorra horas de reducción y garantiza sabor constante.



Roux Knorr
Professional

- Base para bechamel, velouté o salsa de queso
- Espesante rápido para sopas o guisos
- Salsa base para gratinados o rellenos
- Emulsión para salsas suaves

Permite ajustar intensidad al instante; práctico, estable y sin necesidad de elaboración previa.



Salsa de Tomate Knorr
Profesional

- Salsa base para pasta o pizza
- Fondo para guisos o estofados
- Salsa para pescado o albóndigas
- Sopa fría tipo gazpacho o salmorejo

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?

“La cocina que sobrevive a la presión no es la más grande ni la más sofisticada, es la que mejor se adapta sin perder su esencia.”

Javi Estévez



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 **aprovechate 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.



**Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com**

www.ufs.com

902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com