En un buffet de hotel es tan importante
la rentabilidad como la experiencia del cliente.

Te demostramos cómo conseguirlo haciendo Show Cooking.

Unilever Food Solutions

¿QUÉ ES EL SHOW COOKING?

Un show cooking es la manera más real y rentable de acercar a tus clientes una cocina hecha al momento, llena de sensaciones que van más allá de lo gastronómico. Vivir en directo la creación de un plato hará que tus huéspedes vibren desde el primer momento y vean realmente lo que se cuece en una cocina de verdad. Son muchas sus ventajas y es algo sencillo de llevar a cabo si controlamos algunos parámetros. Te lo explicamos todo en esta guía del show cooking que esperamos te sea de utilidad.

Javier Guerra
Chef Equipo Culinario
Unilever Food Solutions

LOS PASOS A SEGUIR PARA HACER SHOW COOKING EN TU HOTEL

1. LAS 5 RAZONES DEL ÉXITO 6

Descubre cómo la cocina en directo en el buffet maximiza la rentabilidad y satisfacción del cliente.

2. TE ENSEÑAMOS CÓMO HACERLO 8

Práctica guía de lo que necesitarás para poder realizar un show cooking en tu buffet

3. Diferentes tipos de Show Cooking

Show cooking asiático 12

Show cooking de arroces 18

Show cooking de plancha 24

LAS 5 RAZONES DEL ÉXITO

#1 OBTENDRÁS RENTABILIDAD

Habilitar una zona de show cooking puede generar una gran rentabilidad: rotación de producto, raciones controladas, trabajar con producto fresco del día, posibilidad de ir cambiando productos según la demanda de los clientes... Todo esto hace que el control sobre los platos que se venden sea exhaustivo y de esta manera no se generen mermas, ya que se crean platos a demanda.

#2 GANARÁS VISIBILIDAD

La mayoría de los clientes de un hotel pasan por la zona del buffet en algún momento del día. Aprovecha esta gran oportunidad y muéstrales lo buena que puede llegar a ser tu cocina.

#3 DEMOSTRARÁS TRANSPARENCIA

Una cocina a la vista de todos los clientes, donde no hay ni trampa ni cartón, solo producto a la vista otorga sensación de limpieza, orden y seguridad alimentaria, que generan confianza en el comensal, un show cooking a la altura de las circunstancias y un cocinero técnicamente impecable. Conclusión: aumentará la confianza del cliente.

#4 CREARÁS UNA EXPERIENCIA GLOBAL

Los clientes del hotel no solo vienen a dejar las maletas y a dormir... quieren vivir cada vez más experiencias completas desde que "aterrizan" en nuestro negocio. Un buffet vistoso y con una zona de show cooking a la vista de todos, te ayudará mucho a completar esta experiencia que empieza desde que el cliente entra por la puerta. Gracias a la técnica del show cooking puedes poner en valor aquellas zonas de restauración del hotel que no generan productividad.

#5 GENERARÁS SATISFACCIÓN

Toda esta experiencia se traduce en un cliente feliz y satisfecho, que a la vez se puede convertir en publicidad gratuita para tu hotel, con las mejores reseñas en redes sociales y canales digitales.

También supone otorgar personalidad y especialización propia a tu negocio de restauración hotelera. Por ejemplo, transformar una zona del buffet de hotel en un show cooking de arroces, hará que te conozcan en la zona por esa especialización.

TE ENSEÑAMOS CÓMO HACERLO

EL ESPACIO

LA MOVILIDAD

Necesitas transformar la circulación de tu buffet y volver a reconducirla estableciendo un circuito lógico. Con la señalización adecuada y utilizando una zona móvil como lo es el show cooking, podrás dirigir al comensal hacia las zonas de más paso y las que más interese vender.

EL MATERIAL

Por otra parte es importante que el show cooking esté suficientemente equipado de la maquinaria y elementos que te ayuden a realizar y terminar los platos cara al cliente (hornos, fuegos móviles, planchas, calienta platos, cámaras frigoríficas)

IMAGEN Y COMUNICACIÓN

LA IMAGEN DEL CHEF

Cocinar delante de tus clientes es una gran responsabilidad y en lo primero que se van a fijar es en qué transmite nuestra imagen. Un uniforme bien limpio, de color oscuro para dar un toque moderno, una bandana en la cabeza, cualquier cosa que ayude a transmitir una imagen profesional pero desenfadada, será un buen reclamo para los huéspedes.

También será importante tematizar la uniformidad del personal que cocina, lo cual dará un toque de vistosidad y especialización al evento. Por ejemplo, en un show cooking asiático, vestir al cocinero con traje clásico asiático.

LA COMUNICACIÓN DEL CHEF

En un show cooking no solo cuenta el saber cocinar, tan importante es el saber comunicar, hablar con tus clientes, recomendarles opciones o saber responder a sus preguntas.

LA COMUNICACIÓN DEL BUFFET

Disponer carteles para comunicar todos nuestros productos, y por qué no sus beneficios nutricionales, facilitará a los comensales el poder escoger su plato y generará confianza.

HABILIDADES

Un show cooking es el escenario perfecto para demostrar todas tus habilidades culinarias. Por ejemplo, no todo el mundo sabe utilizar un wok, su técnica del salteado en constante movimiento o "wok hei" necesita práctica, pero es muy espectacular verlo en directo. Al utilizar poco aceite, los resultados son muy vistosos y sobre todo muy saludables.

LA MISE EN PLACE: La mise en place previa al show cooking consiste en tener cortados todos los productos que vamos a utilizar durante el servicio, que deben estar cortados en porciones de bocado, para que sean fáciles de comer. Esto nos sirve tanto como para verduras, carnes y pescados.

EL PRODUCTO

En un show cooking una de las claves es el producto con el que trabajamos:

Producto fresco y de temporada.

Debe haber suficiente variedad para que el cliente pueda pedir su combinación.

Todo debe estar ordenado por grupos: pastas, verduras, carnes...

Que a la vista sea todo muy atractivo (colores, formas, recipientes...)

Cortar en trozos pequeños ayudará a crear raciones pequeñas lo que motivará a probar más y que haya una mejor experiencia.

Puedes usar el show cooking para destacar los ingredientes que te interese potenciar, ya sea por costo o por estacionalidad.

DIFERENTES TIPOS DE SHOW COOKING: ASIÁTICO

BENEFICIOS

Es tendencia, y cada vez más los chefs tematizan o incluyen en sus cartas ingredientes o platos asiáticos. Sus texturas, sabores y matices apasionan al comensal. Hacer que estos ingredientes asiáticos convivan con platos tradicionales españoles o se tiñan éstos de algún toque asiático realmente seduce al comensal. Además, esta tendencia ayuda a generar más creatividad para llevar la cocina a otro nivel, LA FUSIÓN.

PROPUESTA DE OFERTA CULINARIA

A la hora de montar un show cooking asiático es necesario dirigirlo a platos clásicos donde el cliente reconozca de un vistazo ingredientes muy utilizados en este tipo de cocina: varios tipos de pasta como nuddels, udon, fideos de arroz, diferentes tipos de arroces cocidos, diferentes tipos de verduras laminadas... Y como no, sin olvidarnos de las proteínas. Esto ayudará a mantener una variedad y colorido necesarios para seducir al comensal.

UTENSILIOS Y PRESENTACIÓN

La presentación es muy importante y debe estar llena de muchos ingredientes, variedad de colorido y matices de sabor. Debemos rodearnos de los utensilios indispensables para elaborar una verdadera cocina asiática y para ello es indispensable una cocina de inducción wok móvil, con sartenes compatibles con este sistema. Los ingredientes deben estar expuestos muy a la vista del cliente en recipientes donde sea fácil identificar el producto a elegir.

COCINA DE WOK MÓVIL

LOS INDISPENSABLES

Las pinzas, cucharones, cazos y cepillo de bambú de wok, que nos ayudarán a elaborar y mantener siempre nuestro wok listo para otra receta.

CEPILLO

CUCHARÓN

SARTÉN WOK

PRODUCTOS

CLÁSICOS

Varios tipos de pasta: nuddels, udon, fideos de arroz, diferentes tipos de arroces cocidos.

Diferentes tipos de verduras laminadas: pimientos de diferentes colores, cebolla, calabacín, zanahoria

Algún tipo de alga agar, ingredientes como jengibre, cilantro, lima kaffir, raíces de currys y curcumas, coco, setas shiitake.

PROTEÍNAS

Tiras de ternera, pollo, calamar, sepia, gambas, rape.

ADEREZOS

Por otra parte, debemos rodearnos de preparaciones y aderezos indispensables de la cocina asiática como: curry amarillo y rojo, salsas teriyaki, soja, agridulce, sweet chili, leche de coco.

TOP RECETAS: Show cooking asiático

Arroz frito con gambas y pollo

INGREDIENTES

Ajo, Chalota, Jengibre , Chile, Huevo, Ternera, Pollo, Gambas, Arroz, Sweet Chili Knorr, Guisantes, Zanahoria.

ELABORACIÓN

Saltea las chalotas y el ajo o el jengibre. Agrega huevo, las proteínas que prefieras y el arroz previamente cocinado. Agrega Sweet Chili Knorr a tu gusto. Añade los vegetales que quieras.

Ensalada asiática de gambas

INGREDIENTES

Chalota, Ajo, Jengibre, Hierba limón, Sweet Chili Knorr, Pollo, Gambas, Ternera, Marisco, Limón, Lima.

ELABORACIÓN

Corta y saltea las verduras en un wok. Agrega Sweet Chili Knorr para sazonarlas. Agrega los ingredientes preparados (fritos, cocidos al vapor, salteados, etc.). Adereza con limón o lima.

Curry de pollo al estilo asiático

INGREDIENTES

Leche de coco Knorr
Pasta de Curry Rojo Knorr
Trenera
Pollo
Cerdo
Setas
Tomates Cherry
Piña
Pimientos
Guisantes

ELABORACIÓN

Mezcla la leche de coco con la Pasta de Curry Rojo Knorr. Añade la proteína cruda a la sartén. Agrega los vegetales.

Recomendación del Chef

Agrega hierbas asiáticas como cilantro y albahaca tailandesa, para lograr un toque final auténtico. Reemplaza la carne por tofu para un menú vegetariano. Reemplaza la sal por caldo de pescado y el azúcar normal por azúcar de palma, para dar un toque aún más auténtico.

DIFERENTES TIPOS DE SHOW COOKING: ARROCES

BENEFICIOS

Es importante ocuparse del plato por excelencia de la cocina española, y sacar su elaboración desde el principio cara al cliente en modo show cooking es tendencia. El arroz (paella) en sus diferentes presentaciones, es el plato más demandado por los clientes que nos visitan en los buffet de hotel, por lo tanto prestarle atención nos multiplicará la satisfacción del cliente.

PROPUESTA DE OFERTA CULINARIA

Hacer una propuesta culinaria que englobe platos clásicos como la paella mixta, el arroz negro, el arroz socarrat y otras llevadas cara al cliente, donde no solo la elaboración del plato sino el show de olores y aromas de fumets y sofritos a la vista con ingredientes tan reconocidos, generarán una zona de especial atención, que el cliente bien seguro quedará seducido.

SORPRENDE AL CLIENTE CON VISTOSOS Y VARIADOS ARROCES

UTENSILIOS Y PRESENTACIÓN

La presentación de este show cooking debe estar en una zona muy principal de nuestro buffet, donde con la ayuda de fuegos de inducción, sartenes paelleras, espumaderas, cazos y ollas de fumet, realizaremos un montaje donde saltearemos los ingredientes e incluiremos varios fumets de pescados y carnes...

LOS INDISPENSABLES

Necesitaremos la ayuda indispensable de un horno de convección que nos ayudará a terminar cada uno de los arroces que pondremos a disposición de los comensales.

HORNO DE CONVECCIÓN

FUEGO DE INDUCCIÓN

SARTENES PAELLERAS

PRODUCTOS

ARROCES

El ingrediente más importante es el arroz, donde podremos mostrar diferentes tipos: bomba, tipo senia, albufera, calasparra... También fideos para fideuá.

SOFRITO

Ingredientes indispensables para realizar los sofritos: ajo, cebolla, pimientos, tomate, laurel y aceites.

PROTEÍNAS

También incluiremos proteínas troceadas clásicas para realizar nuestras marcas de paellas: pollo, calamar, cerdo, gambas, almejas, rape, sepia...

ADEREZOS Y CALDOS

Utilizar productos que nos proporcionen un mejor sabor, color, estabilidad y rapidez es importante. Nada puede fallar delante del comensal. Cuenta siempre con base de paella, caldo para paella, fumet de pescado, caldos líquidos concentrados y caldos sazonadores.

TOP RECETAS: Show cooking de arroces

Arroz negro de tinta de calamar con gambas

INGREDIENTES

Arroz bomba, Calamares, Tinta de calamar, Gambas rojas, Ajo, Cebolletas, Perejil, Aceite de oliva, Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr

ELABORACIÓN

Elaboramos un sofrito con el aceite, el ajo y la cebolleta. Salteamos los calamares y añadimos la tinta. Lo mezclamos con el arroz y el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr, cubrimos de agua y dejamos cocer 20 min. a fuego lento hasta que quede bien meloso. Acabar con las gambas rojas 5 min. antes de terminar la cocción.

Arroz vegetal con espárragos y alcachofas

INGREDIENTES

Arroz bomba, Alcachofas, Espárragos verdes, Tirabeques, Pimientos verdes, Achicoria, Ajo, Cebolla, Aceite de oliva, Perejil, Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr

ELABORACIÓN

Realizamos un sofrito con el aceite y todos los vegetales cortados. Aparte soasamos los pimientos verdes, retiramos la pulma y preparamos un majado con su carne. Salteamos el arroz y añadimos la mezcla de carne de pimiento con el Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr. Cubrir de agua y dejar reducir 20 min.

Arroz socarrat de conejo y caracoles

INGREDIENTES

Arroz bomba D.O.
Caracoles
Conejo
Pimiento rojo
Tomate
Ajo
Laurel
Romero
Aceite de oliva
Azafrán
Pimentón
Base para Paella Knorr

ELABORACIÓN

Realizamos un sofrito con el ajo, el laurel, el romero, el tomate y el pimiento. Salteamos el conejo, añadimos la Base para Paella Knorr y el arroz. Ponemos el agua y dejamos cocer a fuego medio durante 15 minutos. Para acabar, añadimos los caracoles y dejamos cocer 8 minutos más a fuego bajo hasta que quede bien seco y notemos que la base se ha caramelizado.

Recomendación del Chef

Si salteamos la Base para Paella Knorr con el arroz, conseguimos un resultado más meloso y una mayor caramelización.

DIFERENTES TIPOS DE SHOW COOKING: PLANCHA

BENEFICIOS

El área de plancha dentro de un buffet es con seguridad de las zonas más buscadas por los comensales de un hotel, y por ello dentro de los buffets se le otorga siempre el lugar más destacado. Debemos trazar un plan para que una zona como ésta, donde se suelen poner proteínas plancheadas de coste elevado, no nos suponga un sobrecoste en el ticket medio y produzca una pérdida. Para ello habrá que utilizar diferentes técnicas como la inclusión de guarniciones económicas: verduras, patatas, salsas... y utilizar siempre un formato muy pequeño (pinchos, tartaletas, mini panecillos, pequeños recipientes, montaditos) que induzca al cliente a coger raciones más pequeñas, pero que por otra parte suponga a la vista un festival de colorido y presentación en su plato.

PROPUESTA DE OFERTA CULINARIA

Proponer una oferta reducida (no más de 3-4 recetas), donde el montaje de los diferentes ingredientes impregne de colorido y variedad de elementos esta zona. La presencia de las proteínas a utilizar debe tener un espacio preferente. Por ejemplo, piezas de pechuga de pollo enteras, carrets y chuleteros frescos completos, pescados enteros, mariscos de cáscara, etc.

UTENSILIOS Y PRESENTACIÓN

Presentación diversa de colorido y mini raciones, mini recipientes y mini bocados... Utensilios como pinzas, tanto para montar como para servirse.

PINZAS DE SERVIR

MINI RECIPIENTES

LOS INDISPENSABLES

La presencia de planchas y calienta platos, es fundamental.

PLANCHA

PRODUCTOS

PROTEÍNAS

Todo tipo de proteínas cárnicas y pescados/marisco, siempre presentados en pequeño formato (ternera, pollo, pavo, cerdo, merluza, bacalao, rape, lubina, calamar, sepia, gambas, langostinos, etc.)

GUARNICIONES

Diferentes tipos de patatas fritas, purés de verduras, verduras troceadas...

TOP RECETAS: Show cooking de plancha

Montadito de pollo al curry

INGREDIENTES

Salsa Knorr Garde d'Or Roquefort, pimiento verde, pechuga de pollo, cebollita al aceto, tomatito cherry, alcachofa mini y germinado

ELABORACIÓN

Pasar la pechuga de pollo, el pimiento, la cebolla y la alcachofa por la plancha. Montar sobre el pan los ingredientes con el germinado de base y cubrir el montadito con la salsa de roquefort.

Pincho de solomillo de cerdo ibérico con brie

INGREDIENTES

Salsa Knorr Garde d'Or Bearnesa, solomillo, calabacín, tomatito cherry, queso brie y canónigos

ELABORACIÓN

Pasar el solomillo por la plancha al gusto del cliente y montar sobre el pan con el resto de ingredientes. Acabar con un toque de salsa bearnesa.

Hamburguesa "española"

INGREDIENTES

HAMBURGUESA

Panecillos de Viena
Pimiento rojo
Hamburguesas de carne de ternera hechas al gusto
Cebolla dulce
Mayonesa casera de aceitunas
Lonchas de queso manchego

MAYONESA DE ACEITUNAS

Hellmann's Original
Pimentón
Aceitunas negras cortadas
Alcaparras escurridas y cortadas

ELABORACIÓN

Freír o asar las hamburguesas de carne hasta el punto de cocción deseado y cubrir con el queso. Dejarlas bajo un gratinador o cubrirlas hasta que el queso se derrita. Freír la cebolla o añadirla cruda, dependiendo del gusto. Asar el pimiento rojo y cortarlo en rodajas anchas. Untar el pan con la mayonesa de aceitunas y montar las hamburguesas.

NUESTROS INGREDIENTES PARA...

El show cooking asiático

PASTA DE CURRY ROJO KNORR

- Preparada con hierbas y especias frescas tailandesas*.
- Agrega un toque picante ideal para sopas, guisos, marinados, salsas frías, dips y salteados.

SALSA SWEET CHILI KNORR

- Aporta un toque de picante dulce a tus salteados, woks, salsas caramelizadas, salsas frías, dips, vinagretas y lacados.

SALSA AGRIDULCE KNORR Y SALSA DE CURRY AMARILLO KNORR

- Salsas listas para usar en múltiples aplicaciones: salsas calientes, sopas y cremas, carnes, verduras y sándwiches.

LECHE DE COCO KNORR

- Única deshidratada del Mercado**.
- Alto rendimiento: 500g = 3,3L de Leche de Coco y 2L de Crema de Coco.
- Larga vida: 30 días una vez abierta.
- Múltiples aplicaciones en cocina asiática, tradicional y postres.

* Hierba limón, chalota, galanga y cáscara de lima Kaffir.

**Único preparado deshidratado para hacer leche de coco, en el mercado español.

NUESTROS INGREDIENTES PARA...

El show cooking de arroces

CALDO PARA PAELLA KNORR

- Contiene marisco y bogavante.
- Ahorro en materia prima.
- Permite obtener siempre el mismo resultado.
- Disolución instantánea.paso.

BASE PARA PAELLA KNORR

- Contiene bogavante, camarones y cangrejo.
- Aporta un excelente sabor a marisco y color a tus paellas.
- Sin gluten.

CALDOS SAZONADORES KNORR

- Brindan a tus recetas el mejor sabor del mercado.
- Aportan el mejor sabor a pescado o pollo.
- Excelente disolución.

CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS KNORR

- Múltiples aplicaciones: Guisos, arroces, caldos, fondos, salsas.
- Disolución instantánea en aplicaciones frías y calientes.
- Alto rendimiento: 1 botella=30 l de caldo.

*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014. **50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos de pescado del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.

NUESTROS INGREDIENTES PARA...

El show cooking de plancha

HELLMANN'S 5L.

MONOPORCIONES

BOCABAJOS

DISPENSADORES

KETCHUP

SALSAS FRÍAS

PRIMERBAS

*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2017.

Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com

www.ufs.com
902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

Unilever
Food
Solutions