

Herramientas de Cocina Esenciales

Para el cocinero novato, empezar en la cocina puede ser un desafío abrumador, pero la tarea se vuelve más difícil sin tener las herramientas adecuadas para el trabajo. ¿Cómo sabes lo que realmente necesitas? Aquí hay una lista de herramientas de cocina esenciales que lo ayudarán a abordar casi cualquier trabajo. Compre lo mejor que pueda pagar y planee agregar a sus herramientas con el tiempo.



Cuchillos

- **Cuchillo de chef de 8 o 10 pulgadas:** Este será su caballo de batalla en la cocina; si compras solo un cuchillo, debería ser este
- **Cuchillo de cocina:** Úselo para pelar y trabajar verduras pequeñas
- **Cuchillo serrado:** Úselo para rebanar pan, asados y algunas verduras tiernas, como tomates

Herramientas de medición

- **Tazones para mezclar:** Por lo general, se venden en juegos; utilizar para combinar ingredientes.
- **Taza de medir líquidos:** Busque una taza medidora de 2 tazas con unidades de medida fáciles de leer.
- **Tazas de medir, ingredientes secos:** Un juego incluirá opciones de 1/4, 1/3, 1/2 y 1 taza para repartir ingredientes secos como harina y azúcar
- **Cucharas medidoras:** Esencial para tratar con especias, un juego incluirá cucharas para 1/8, 1/4, 1/2 y 1 cucharadita y también 1 cucharada.

Ollas y sartenes

- **Sartén de 30 cm con tapa:** Es probable que esta sea su bandeja de cocción principal, útil para dorar, saltear y freír a poca profundidad. Las sartenes están hechas de una variedad de materiales (aluminio, acero inoxidable, cobre) que tienen pros y contras. Una sartén de hierro fundido es relativamente económica y versátil. Ofrece el mayor rendimiento por el dinero, pero requiere cierto cuidado y es muy pesado de manejar. Si eso le preocupa, Comience con un simple y económico sartén antiadherente, que puede hacer frente a cualquier trabajo y tiene el beneficio adicional de ser fácil de limpiar. Tenga en cuenta que las sartenes antiadherentes no están diseñadas para durar toda la vida como una sartén de hierro fundido o acero inoxidable. El revestimiento antiadherente se desgasta con el tiempo y puede volverse peligroso si se raya, así que reemplácelo cada año o dos.
- **Cacerola de 3 cuartos y tapa**
- **Olla y tapa de 8 cuartos de galón:** Utilizar para sopas y guisos
- **Bandejas para hornear:** Úselo para asar verduras y hornear galletas
- **Fuente para hornear de 9x13 pulgadas:** un esencial apto para horno para guisos

Diversa

- **Tablas de cortar:** Los cocineros frecuentes tienden a tener a mano varias tablas de cortar de diferentes tamaños y materiales. Un par de tablas de plástico o de material compuesto (una para cortar carnes y la otra para verduras, hierbas, etc.) deberían ser suficientes para comenzar. Si solo tiene una tabla, asegúrese de desinfectarla completamente después de trabajar con carnes crudas.
- **Abrelatas**
- **Rallador de caja**
- **Espátula (volteadora)**
- **Pelador de verduras**
- **Batidor**
- **Cucharas de madera o metal**
- **Espátula de goma para altas temperaturas**
- **Termómetro para carne de lectura instantánea**
- **Colador**
- **Tijeras de cocina**
- **Almohadillas calientes**

Lista de deseos

- **Rallador Microplane:** Esto es ideal para jengibre fresco y cítricos.
- **Licuada**
- **Procesador de alimentos**
- **Centrifugadora de ensaladas**

