

Fecha: 19/08/2017
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 12
 Art: 2
 Título: ¿PARA QUÉ SIRVE EL HOYITO EN EL MEDIO DEL CUCHARÓN PARA LOS TALLARINES?: SE SORPRENDERÁ CONOCER SU USO

Tamaño: 27,6x37,9
 Cm2: 1046,9

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Tono: No Definido

Chefs revelan la verdadera utilidad de tres agujeros en la cocina: sartén, porcionador de espagueti y lata de bebida

¿Para qué sirve el hoyito en el medio del cucharón para los tallarines?: se sorprenderá conocer su uso

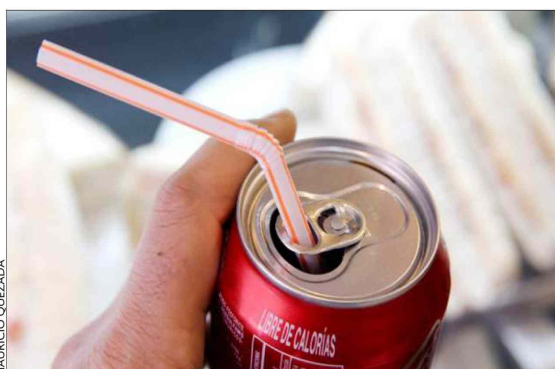
“Si a la dueña de casa le acomoda usar la cuchara de espaguetis para montar los fideos en el plato y no le queden desordenados, vale”, precisa la chef Andy Carmona.



ABRAHAM MARQUEZ



Se toman los espaguetis crudos y todos los que caben dentro del portillo es la porción perfecta por persona.



MAURICIO SUEZADA

»» “Con ese utensilio de cocina se mide la porción exacta de espaguetis para echar a la olla”
 Andy Carmona, chef

Fecha: 19/08/2017
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 12
 Art: 3
 Título: ¿PARA QUÉ SIRVE EL HOYITO EN EL MEDIO DEL CUCHARÓN PARA LOS TALLARINES?: SE SORPRENDERÁ CONOCER SU USO

Tamaño: 12x23,4
 Cm2: 281,5

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Tono: No Definido

TERESA VERA

¿Realmente sabe para qué sirven los agujeros que están en algunos artículos de su cocina? Aquí le contamos cuán equivocados estábamos respecto de su uso.

La porción de pasta

¿Tiene en su cocina ese cucharón rodeado de puntas y con un gran portillo al medio? Si creía que era para escurrir del agua de los espaguetis, gran error. La chef Andy Carmona explica realmente su utilidad. "Con ese utensilio de cocina se mide la porción exacta de espaguetis para echar a la olla". Detalla: "Se toman los espaguetis crudos y todos los que caben dentro del portillo es la porción perfecta por persona, entre 80 a 100 gramos", dice e insiste en que "el uso correcto de medición, pero si a la dueña de casa le acomoda usar la cuchara de espaguetis para montar los fideos en el plato y no le queden desordenados, vale".

En la sartén

A la pregunta de, ¿para qué sirve el orificio en el mango de la sartén? La respuesta mayoritaria es: para colgarlo. Los entendidos en la materia hablan de dos usos. Felipe Farías, chef del restaurante Santa Brasa, afirma que una de las utilidades del famoso portillo es que "te permite mantener la cuchara en posición de 45 grados y no ensuciar así la cocina al apoyarlo en el mesón. Además, te ayuda a evitar que se contamine el utensilio apoyándolo en otra superficie. Así, se mantiene un orden y limpieza en tus preparaciones", precisa el chef.

La otra utilidad de los hoyos, que también está presente en mangos de ollas, es para colgarlo y optimizar el espacio. "Uno de los usos que uno le da cuando está trabajando en una gran cocina es que los elementos más importantes, sartenes y ollas, estén colgados en lugares cómodos, a la mano de quien los va a ocupar", aporta Joel

Solorza, director de la escuela de gastronomía de la Universidad de las Américas.

La pajita

La gran mayoría de las personas piensa que la tab en la lata de bebida es exclusivamente un accesorio para abrirla, pero tiene otros usos. "Tomar directo de la lata es peligroso no solo por el filo del metal sino por lo contaminada que puede estar la zona exterior por contacto. Por eso, lo ideal, es beber en vaso o con una bombilla. Por eso se vuelve muy práctico el círculo en la tab y en vez de cortarla la giramos y pasamos la bombilla sobre este orificio hacia el de la lata", precisa el chef Farías. "Queda fija, es cómodo para beber el líquido, sirve para que el gas no la saque por la acción de la efervescencia y es higiénico".