

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational presenta la técnica Cook & Chill y Finishing para cocinar un banquete perfecto

Rational presenta la técnica **Cook & Chill** y **Finishing** para cocinar un banquete perfecto

Sábado, 24 de septiembre 2022

El *Cook & Chill* con el proceso final *Finishing* es una técnica desarrollada por Rational para que el servicio de banquete sea lo más ágil posible, preservando la calidad de los alimentos desde el cocinado hasta el comensal. Las recomendaciones para utilizar con éxito esta técnica se recogen en un *e-book* de descarga gratuita desde la web de Rational.

Los banquetes son sin duda un momento de encuentro, pero también puede ser un momento de gran estrés en la cocina si no se controlan bien los tiempos. La técnica *Cook & Chill* y *Finishing* es perfecta para aquellos chefs que deseen adentrarse en el mundo de los banquetes o que quieran mejorar su productividad y tiempos de servicio.

Para **Pablo Torres**, chef corporativo de Rational, un banquete es una ocasión muy especial que no puede fallar, *“con este e-book solo pretendemos que los chefs conozcan un poco más esta técnica y, que además, puedan complementarla con la función de Finishing de los equipos Rational iCombi Pro. Perfecto no solo para nuevos usuarios, sino también para aquellos más veteranos con el equipo o para aquellos que aún no se han adentrado en este mundo”*.

El *e-book* permite conocer un poco más la técnica a través de recomendaciones sobre la temperatura, tipo de productos a utilizar en cada uno de los cuatro pasos: cocinado, enfriamiento, almacenamiento y *Finishing*. *“Nuestro objetivo principal es que el restaurador pueda hacer sus banquetes con total tranquilidad, sin la presión añadida de no tener los platos a tiempo. Ya sea para 100, 150, 300 o 500 comensales, la técnica es la misma.”*

Mucho más que tan solo cocinar, enfriar, guardar y calentar. La técnica *Cook & Chill* se caracteriza por el control del tiempo. Una vez cocinados los alimentos, dejamos que estos se enfríen unos 70 minutos aproximadamente en un abatidor. Cuando llegan a una temperatura segura de 2 °C a 4 °C, los almacenamos unas horas o algunos días, dependiendo de cuándo sea el servicio. Finalmente, utilizamos la técnica *Finishing* para regenerar los alimentos y que estos queden como recién hechos.

El *Finishing* permite regular el punto de condensación de los platos, para que el color, las vitaminas y su consistencia queden intactos. Esta función se puede hacer en emplatado, en contenedores, para platos a la carta, con carro para banquetes, para mantener el producto, madurar o gratinar.

Descarga gratuita del *e-book*: ['Un banquete perfecto con Cook & Chill y Finishing de Rational'](#).

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Rational retoma las Trend talk con una sesión sobre 'Visionarios del sector de la restauración'](#)
- [Rational recibe en Düsseldorf, por tercera vez, el 'Premio a la Empresa Mejor Gestionada 2022'](#)
- [Rational vuelve a Hostelco, con la digitalización de los equipos como protagonista del stand](#)
- [Rational ofrecerá continuas demostraciones de cocina en el Gastronomic Forum Barcelona](#)