

L'Arte in Cucina

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

GENNAIO / FEBBRAIO Anno 2016
N. 108



L'ARTE IN CUCINA - Via Zanella, 44/7 - 20133 Milano - Poste Italiane s.p.a. - Spediz. in abbonamento postale - D.L. 353/2003 / conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano



Associazione Professionale Cuochi Italiani

1 segreti per una piastra di cottura pulita a regola d'arte

...

Una cucina pulita ed in ordine testimonia professionalità e competenza. Le piastre di cottura sono le prime a dover risultare pulite per evitare che il cibo su di esse cotto venga contaminato dai residui carboniosi e cambi di sapore. E' un punto critico della cucina, perché esse sono spesso ricoperte di sostanze grasse e glicidiche che subiscono modifiche nella struttura (carbonatazione, polimerizzazione) a causa delle alte temperature (200 - 400°C). La loro rimozione diventa sempre più difficile se non si interviene con regolarità.

DURANTE IL SERVIZIO

Per tenere pulita la piastra è opportuno versare cubetti di ghiaccio o acqua: lo shock termico provoca il distacco dei residui, senza contaminare la superficie con prodotti chimici mentre si cucina. Va utilizzata poi una spatola in plastica per portare i residui al raccogli grasso e si può quindi finire di pulire e sgrassare con carta assorbente.

A FINE SERVIZIO

Va eseguita una pulizia più profonda, che necessita di prodotti detergenti specifici, da risciacquare accuratamente, per evitare che poi il cibo assuma cattivi sapori. Non ha efficacia utilizzare dell'aceto bianco, che è mediamente acido, per la rimozione dei residui carboniosi. Per la pulizia delle piastre di cottura si impiegano prodotti ad elevata concentrazione di alcali (caustici e non) associati a solventi a basso odore, e tensioattivi per favorire la penetrabilità nello sporco: si utilizzano tali e quali sulle superfici da pulire, spruzzandoli oppure applicandoli con pennello. Meglio se la superficie è calda (circa 50°/70°C). Dopo 5 o 10 minuti, si rimuove lo sporco con spatola e carta poi si risciacqua abbondantemente.

PRINCIPIO CHIMICO

Gli sgrassanti forti sono prodotti professionali basati principalmente su composti come l'idrossido di sodio o l'idrossido di potassio, e vanno maneggiati con cura perché sono corrosivi. Queste formulazioni sono pronte all'uso e leggermente viscosi per favorire il contatto prolungato con le pareti verticali. Si ha quindi un prodotto con notevole forza lavante, che associato alla temperatura delle superfici ed ad un tempo d'azione di qualche minuto, distacca lo sporco senza dover raschiare con spazzole e rovinare le superfici.

MEGLIO DI NO

Meglio non utilizzare utensili aggressivi che righino e rovinino la piastra, perché nei solchi che si generano si annida con più tenacia lo sporco, e risulterà poi più difficile la rimozione.

CONSIGLI

Dopo la pulizia di fine servizio, è opportuno sanificare le piastre con prodotti a base di alcol isopropilico e benzalconio cloruro. Per i periodi di inattività, proteggere la piastra vaporizzando dell'olio d'oliva sulla superficie, per evitare la formazione di punti di ossidazione.

CONCLUSIONE

Per avere soluzioni e consigli personalizzati, vi invitiamo a rivolgervi ad un distributore professionale.



Afidamp è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori (**AfidampCOM**) e fabbricanti (**AfidampFAB**). Da oltre trent'anni promuove la cultura dell'igiene in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore Horeca.

