

Evento cocina alemana

Kostliches Deutschland

Grupo: 46

Licenciatura en Gastronomía

*Profesor Ricardo Orozco de la Fuente **

** Facultad de Turismo y Gastronomía,
Universidad Autónoma del Estado de México.*

El poco conocimiento acerca de la gastronomía alemana o incluso su pobre delimitación a solo cervezas y salchichas motivó al grupo 46 de la Licenciatura en Gastronomía de Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, a realizar un evento donde se denote y demuestre la riqueza de sabores de este país que si bien a sido influenciada por Francia y Suiza ha sabido darle su estilo propio y una identidad que la caracteriza.

El objetivo del evento fue dar a conocer a un sector de la sociedad de la Ciudad de Toluca, acerca de lo que realmente es la gastronomía alemana, logrando mediante la difusión de esta cocina, ampliar el conocimiento de la variedad y complejidad que muy pocos conocemos.

Es así que se dieron a la tarea de ofrecer un menú degustación de tres tiempos, en el cual, la cerveza y la salchicha están presentes sí, pero en una menor cantidad ya los platillos presentados son distintos a lo que de forma común se presentan.

Las entradas

Krabbenbrot con ensalada de pepino: el krabbenbrot es una especialidad de las Islas Frisias del mar del norte de Alemania, consiste en carne de cangrejo mezclada con huevos que se sirve sobre un pan de trigo y se acompaña con ensalada de pepinos y yogurth.

Salmón con esparrago: el salmón es uno de los pescados que más se consumen en Alemania, suele acompañarse con espárragos. El salmón fresco esta aderezado con mostaza, crema de leche y cebollín, acompañado con una punta de esparrago y sobre una base de galleta "bretona"

Ensalada de papas: es una ensalada que se sirve fría y tiene un ligero sabor ácido debido a que se cuecen las papas y cebollas en caldo con vinagre.

Salchicha para asar y salchicha blanca con sauerkraut: dos de las salchichas más representativas de la gastronomía alemana, ambas elaboradas con carne de res, tocino y especias. Es muy común que se acompañen del sauerkraut, que es col agria rebanada que se deja fermentar con enebro y otras hierbas aromáticas.

Los platos fuertes

Rollmops: rollo de pescado (generalmente arenque) relleno de pepinillo encurtido. Se cuece en una mezcla de vino blanco y vinagre, se sirve a temperatura ambiente y es común prepararlos y que se mantengan en salmuera durante meses.

Albóndigas de Konisberg: estas albóndigas de res son consideradas el plato más tradicional de la antigua Prusia. Se cuecen en una salsa de alcaparras y anchoas, tienen un ligero toque cítrico y un sabor ligero. Se dice que eran el platillo favorito de Emmanuel Kant.

Maultaschen: son uno de los platos más tradicionales de Alemania, originarios de la zona de Suabia son muy parecidos a los raviolos italianos. Están rellenos de una mezcla de salchicha para asar y carne de res.

Flammkuchen: conocida como “la pizza alemana” esta variante se prepara con queso munster, tocino, cebolla y se sazona con comino molido.

Brezel: estos panes alemanes no tienen nada que ver con la versión comercial, sino que son más grandes y de masa suave y esponjosa.

El postre

Reinterpretación de Selva Negra, Strudel de manzana y Picadura de abeja: en este platillo se presentan los 3 postres más representativos de Alemania: el selva negra, representado con bizcocho de chocolate y reducción de cerezas negras; el strudel de manzana, representado por una compota de manzana y un crocante de masa de strudel; y la picadura de abeja, que consiste en un bizcocho seco con miel y almendras caramelizadas.

Las bebidas

Bitburger: cerveza de malta: cerveza con notas a miel.



Paulaner salvator: cerveza de trigo tostado, con notas más amargas.



Schöffelhofer: cerveza de trigo con sabor a toronja de notas dulces.



Infusión de menta y manzana: el cual se acompaña de un toque de jengibre

El evento se realizo en "The Beer Box" por el concepto de la cerveza importada, además de la ambientación la cual era muy apropiada para el evento.

Para el evento hubo tres brigadas cocina, servicio y decoración.

El precio al público del evento seria de 400 pesos el plato añadiendo el costo del servicio.





FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Orozco-de la Fuente, R.
Evento cocina alemana. Kostliches Deutschland
Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.
México: Universidad Autónoma del Estado de México,
enero/junio de 2012, núm. 03 <Nueva Época>
<http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/sab_01.pdf>.