

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias
Económico Administrativas**



- Área Académica: Gastronomía
- Tema: 2.3 Servicio de Infusiones
- Profesor(a): L.T. Elías Arroyo López
Mtra. Alexia Vázquez Hernández
Mtro. Iván Alejandro Santoscoy Dueñas
- Periodo: enero-junio 2023

Tema: El servicio del té y café en el restaurante

Resumen:El servicio de las bebidas calientes es muy importante para los establecimientos de alimentos y bebidas, ya que de estos depende gran parte de los ingresos, por lo que es indispensable que el personal de servicio domine temperaturas, elaboración y presentación al comensal.

Palabras Clave: Servicio, bebidas calientes, presentación

Theme: The tea and coffee service in the restaurant

Abstract

The service of hot drinks is very important for food and beverage establishments, because a large part of the profits depend on this, so it is essential that the people involved in the service know all about temperatures, preparation and their presentation to the customer.

Keywords: Service, hot drinks, customer .



Objetivo General

Al finalizar el curso el estudiante estará capacitado para realizar la preparación de infusiones ofrecidas en los establecimientos de alimentos y aprenderá la diversidad de técnicas de elaboración, temperaturas correctas y servicio de las mismas.

Objetivos Específicos

El alumno identificará las principales infusiones en un restaurante (té y café), así como su preparación y presentación por medio de los métodos antiguos para lograr un servicio de calidad para el comensal.

El alumno conocerá el origen e historia de las infusiones, así como los utensilios para su preparación, con la finalidad de brindar un servicio de complementación al comensal que le permita una mejor experiencia en el centro de consumo.

Introducción

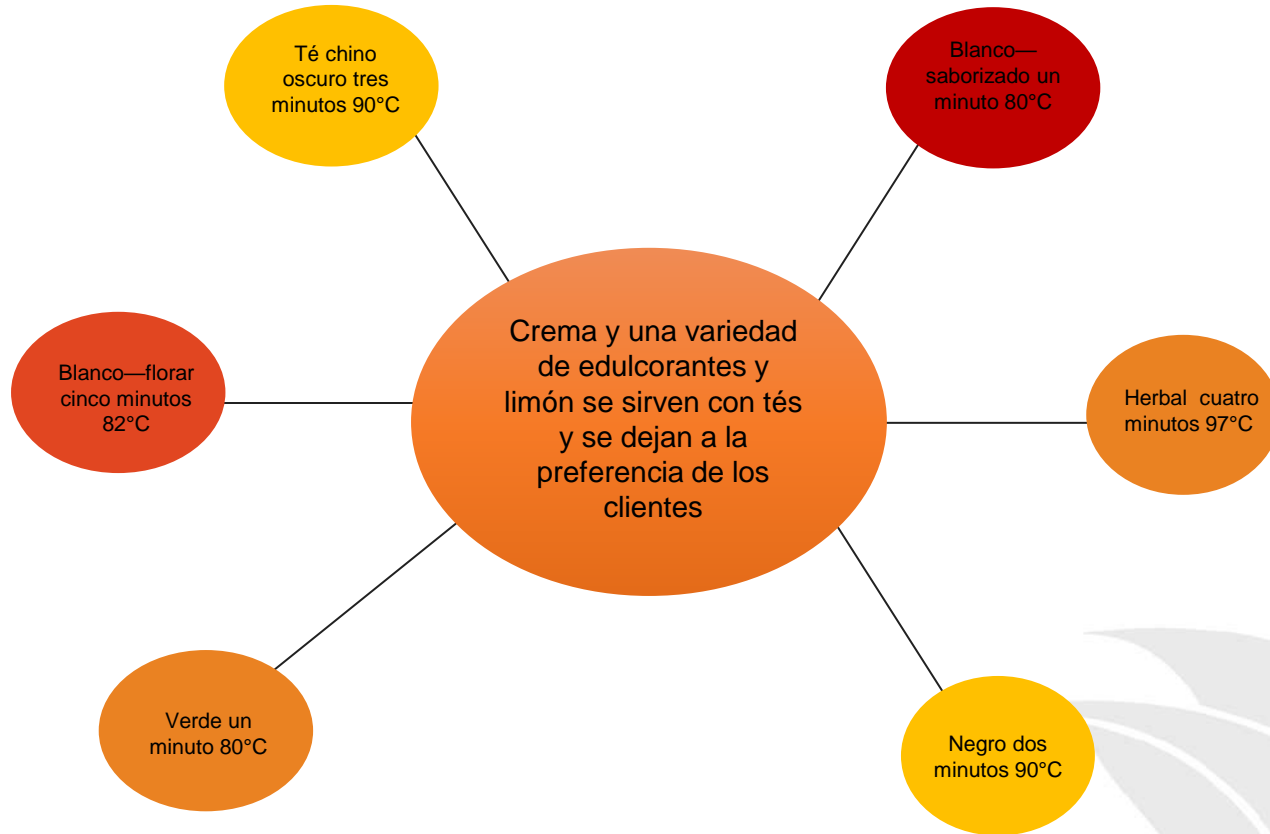
Las bebidas calientes después de los alimentos suelen ser el cierre perfecto para cumplir el protocolo dentro del servicio, como lo marca (López, Carabias, & Diaz, 2011). Es preciso cuidar los detalles de principio a fin, por lo que el dependiente de comedor debe tener las habilidades necesarias así como la creatividad para que la experiencia sea única en el establecimiento. Esto sucede en los restaurantes de prestigio desde hace más de un siglo

Elaborar las distintas bebidas como café y té, es cuestión de leer sobre los ingredientes y equipo a utilizar. Las técnicas de preparación son vastas, desde infusiones, cafés de especialidad y los métodos antiguos que resalta aromas y sabores derivados del cultivo, recolección y procesamiento de los ingredientes. Todo da valor agregado a la taza que el cliente degusta al final de sus alimentos.(Ossenblok, 2018).

Servicio del té

Para llevar a cabo de manera correcta el servicio es necesario respetar temperaturas para aprovechar al máximo las características organolépticas del producto, a continuación se muestra en la figura 1.

Figura 1.



Fuente: Elaboración propia a partir de: (Kazuko, 2020).

Servicio de café

Cuando un establecimiento enfatiza la calidad en el servicio de bebidas siempre proporcionará un eficiente servicio de café con diferentes opciones como se muestra en la figura 2.

Figura 2.



Fuente: Elaboración propia a partir de: (Ossenblok, 2018)

Lo anterior deja en evidencia la importancia en el servicio, así como la amplitud de métodos y estilos que deben estar presente en la experiencia gastronómica.

Referencias Bibliográficas

1. Kazuko, O. (2020). *El libro del té*. Japón : Independently published.
2. López, A., Carabias, L., & Diaz, E. (2011). *Ofertas gastronómicas* . Madrid, España : Paraninfo .
3. Ossenblok, K. (2018). *Al grano*. Madrid, España : Oberon .