



Utensilios

por **Aliwalú**

Los utensilios en la cocina son tus aliados básicos para que tu proceso de creación en la cocina sea fácil y eficaz y creativo.

La variedad de utensilios y la calidad es importante.

Aquí te paso una lista básica de todos ellos y seguro que tu vas a añadir alguno mas.

En esta lista hay muchas cosas de las que ya tienes y otras que son recomendable que las vayas adquiriendo. Puede que tengas algún utensilio que sirve para detalles que no es imprescindible, pero te da juego creativo.





Tarros de cristal de diferentes medidas

Tapers de cristal de diferentes medidas

Mandolina

Ralladores de diferentes tamaños

Tabla de madera para cortar

Cuchillo de cerámica de chef

Cuchillo de cerámica de punta

Cuchillo de sierra pequeño y grande

Pelador de cerámica

Coladores de metal, plástico y tela

Bolsas de tela para guardar verduras

Bolsas de tela para hacer germinados

Tela de gasa

Elásticos

Batidora de varillas

Coladores

Embudos

Morteros

Espátulas o lenguas de goma

Cucharas de madera

Pinzas de madera

Papel de horno

Papel de seda natural

Film transparente

Sacapuntas para zanahorias y otras
verduras

Moldes de silicona

Accesorio para cocinar al vapor

Bolsas de cremallera de diferentes tamaños

Tropos de algodón blancos o crudos