

# LA MISE EN PLACE

La *mise en place* è l'organizzazione preventiva di tutti gli elementi necessari e di tutte le materie prime occorrenti per la realizzazione di una determinata preparazione.

Costituisce quindi la fase iniziale del lavoro, la preparazione di tutti gli utensili, di tutti gli alimenti o materie prime che possono servirci per svolgere il lavoro programmato.

Per approntare una buona mise en place si inizia a leggere il menu, a verificare la disponibilità delle derrate e delle preparazioni di base che si dovranno utilizzare.

Si distinguono generalmente tre diversi livelli di mise en place:

## MISE EN PLACE DI BASE

Si intende con questo termine tutto ciò che è necessario allo svolgimento del lavoro di cucina e che può servire ad ogni partita o reparto: utensileria comune, piccole attrezzature, ingredienti base, biancheria ( grembiuli e strofinacci, materiale per le pulizie ) ecc.

## MISE EN PLACE DI ROUTINE

È composta dalle attrezzature, dalle materie prime e dalle preparazioni di base che servono per lo svolgimento del lavoro di una determinata partita (reparto) e che devono essere sempre disponibili e a portata di mano per rendere semplice e veloce il lavoro (ad esempio: erbe aromatiche, prezzemolo tritato, mirepoix, sale, spezie varie, zucchero , olio, aceto, succo di limone, burro, panna, formaggio grattugiato, farina, vino, decorazioni, fondi di cucina, salse, ecc.).

## MISE EN PLACE DEL GIORNO

Si tratta di una integrazione, di un perfezionamento della mise en place della partita (di routine) preparata per rispondere alle specifiche necessità imposte dai piatti presenti nel menu del giorno.