

Cucharones (Servidores)



Tamaño/Núm. ¹	Nivel de medida	Codifica de color ²
6	2/3 taza	
8	1/2 taza	
10	3/8 taza	
12	1/3 taza	
16	1/4 taza	
20	3-1/3 cda	
24	2-2/3 cda	
30	2 cda	
40	1-2/3 cda	
50	3-3/4 cda	
60	3-1/4 cda	
70	2-3/4 cda	
100	2 cda	

¹ Los cucharones son del tipo de mano izquierda o derecha o de apretón que pueden ser utilizados para las dos manos. El número en el cucharón indica cuantas cucharadas niveladas hacen un cuarto de galón. Por ejemplo, ocho Núm. 8 cucharones = 1 cuarto.



² Use puntos coloreados que combina con el codifica de colores para los tamaños de cucharón del estilo especificado.

Cucharones



Utensilios para servir porciones

Cucharón	Medida Aprox.	Utensilio para servir porciones
1 oz	1/8 taza	1 oz
2 oz	1/4 taza	2 oz
3 oz	3/8 taza	3 oz
4 oz	1/2 taza	4 oz
6 oz	3/4 taza	6 oz
8 oz	1 taza	8 oz
12 oz	1-1/2 tazas	—

Cucharones y utensilios para servir porciones (cucharas de medir-servir que son estandarizados por volumen) son marcados "oz." "Oz líquida" sería más adecuado dado que midan el volumen, no el peso.

Use los cucharones para servir sopas, guisados, platos con crema, salsas, salsas espesas y otros productos líquidos.

Use utensilios para servir porciones (sólidos o perforados) para seccionar sólidos y semisólidos como frutas y verduras y condimentos.

Cucharas para cocinar o servir

Cucharas sólidas



Cucharas perforadas



Cucharas ranuradas



Cucharas varían en longitud (11", 13", 15", 18", 21") para la facilidad de usar para cocinar o servir. Cucharas pueden tener mangos plásticos que son resistentes al calor. Cucharones niveles, cucharones para servir sopa y utensilios para servir proveen control de porciones más exacto que las cucharas para servir que no son medidas estandarizadas por volumen.

Cucharas especializadas



Una muesca del pulgar en el mango de un utensilio o una cuchara previene que la cuchara resbale en la olla, y que las manos deslicen en los alimentos. Cucharas de filos triples (sólidas o perforadas) tienen una fila plana que aumenta el área donde la cuchara toca el fondo de la olla cuando revolviendo.