

Cortes en la cocina

Videos Tutoriales

Videos para observar y analizar

- 1. <https://www.youtube.com/watch?v=3FUOZUiQrp4> corte brunoise.
 - 2. <https://www.youtube.com/watch?v=e1IJAU-bA68> corte en pluma.
 - 3. https://www.youtube.com/watch?v=WI1NDKlr_rg corte parmentier.
 - 4. <https://www.youtube.com/watch?v=TuvQloob7wQ> corte bastones.
-
- Una vez observados los videos y analizados por usted (viendo la técnica y manejo del cuchillo). Volviendo a clases presenciales nos abocaremos a la parte práctica de dichos cortes en la cocina.
 - Consultas al correo: tercerogastrofernandod@gmail.com