

CLASE N°3

O.A. 3: Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.

O.A. 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

Objetivo: Conocer los distintos cortes en la cocina y sus medidas.

19-03-20

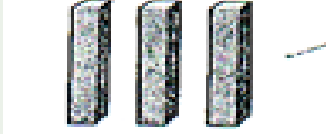




Consultas al correo: tercerogastrofernandod@Gmail.com

CORTES BÁSICOS EN COCINA

Cortes en la cocina

- La simpleza del cocinero parte desde la Mise en Place y los cortes son la estética y la dedicación que apuesta en sus platos. Algo muy importante a destacar dentro de la cocina moderna son los Cortes Básicos de Verduras y sus diferentes técnicas para el uso.
- Los cortes son procedimientos aplicados a las verduras, carnes, frutas y otros productos alimentarios; se usan con la finalidad de diferenciar preparaciones que llevan los mismos ingredientes, y para dar una mejor presentación al Menú y en algunos casos para reducir los tiempos de cocción.

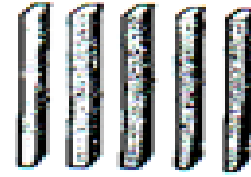
CORTES CUADRADOS RECTANGULARES

BASTONES	Corte Rectangular de 6 a 7 cm. de largo por 1 de ancho.	 Batonnets de légumes
BRUNOISE	Cubos pequeños de aprox. 0,5 x 0,5 x 0,5 cm. por lado.	 Brunoise de légumes
PARMENTIER	Cubos de aprox. 1 x 1 x 1 cm. por lado	
EMINCE	Tiras gruesas de 1 cm de ancho por 4 cm de largo y 0,3 de ancho.	
PAISANO	Tajadas cuadradas de aprox. 1x1x1 de largo y 0,5 de espesor. Usado en porotos verdes	 Paysanne, croûte au pot Fermière, Minestrone

CORTES EN TIRAS Y TAJADAS

FOSFORO

Tiras finas y delgadas aplicadas en papas, similar al grosor de un fosforo.



PAJA O HILO

Tiras mas finas que el fosforo, en forma de virutas largas



JULIANA

Tiras finas de 4 cm de largo y 0,5 de grosor.



CHIFFONADE

Corte mas fino que la juliana aplicado a vegetales



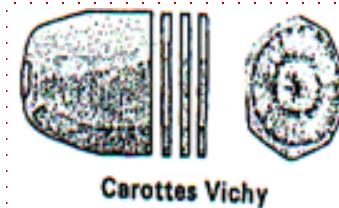
CHIPS

Son tajadas delgadas que se aplican a vegetales para freirlos, obtenido generalmente con mandolina o laminadora



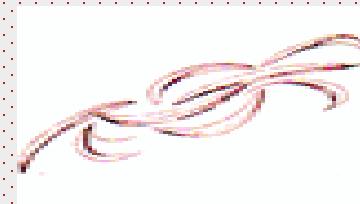
**VICHY O
RONDELLE**

Corte exclusivo para verduras cónicas (alargadas). Son tajadas de 3 a 5 mm. De grosor.



PLUMA

Es un corte exclusivo para la cebolla y es similar al corte chiffonade



CORTES O TÉCNICAS CON SACABOCADOS

PARISIEN

Son bolitas mas grandes que el noisette y mas grande que una avellana, del tamaño de una aceituna



NOISETTES

Son pequeñas bolitas que se sacan de frutas y verduras, son de tamaño de las avellanas.



CORTES APLICADOS A TOMATE

MONDAR Y CONCASSE

Mondar: Técnica utilizada para pelar tomates, limones y cebollas Por medio de calor Húmedo. En el caso de los tomates se realiza una incisión en la parte superior arriba del tomate para luego pasarlo por agua en ebullición por 10 A 20 seg. aprox. Dependiendo de la madures del mismo. Finalmente se corta la cocción introduciendo el tomate completamente en agua muy fría o en un Baño Maria invertido, es decir, agua con hielo.

Concasse: Técnica con la que se conoce al tomate pelado, cortado al ecuador y sin pepas o semillas

[Video
Mondar](#)

[Video
Concasse](#)