Técnicas de cortes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cuchillos a utilizar

Picador ó japonés:
De oficio: 15 cm
Picador de porte o chef: Largo de hoja de 25 cc
Torneador:

Cuchillos para frutas y verduras

Olivette:
Perlero:
Nossisetero:

Ingredientes

Cebolla:
Verduras de Hoja:
Zanahoria:
Champignones: grs.
Nabo:

Preparación de la Receta

Cortes de la cebolla

- Emincé o Pluma

- Corte al medio en sentido longitudinal al talón, luego elimine el talón a cada mitad, y finalmente corte en sentido longitudinal para obtener pluma.
- Aplique también para el *echalotte*.

- Ciselé

- Corte al medio en sentido longitudinal al talón, luego corte finamente en sentido longitudinal sin cortar el talón, a continuación realice dos cortes paralelos a la tabla sin llegar al talón
- Finalmente corte finamente hasta llegar al talón.
- Aplique también para el *echalotte*.

- Aros, Española o Brazalete

- Corte un pequeño corte al ras sobre la superficie de la *cebolla* para tener apoyo, luego corte finas ruedas.

Cortes del puerro

- Extraiga las hojas verdes y la raíz del bulbo

- Paisana

- Corte en dos o en cuatro en sentido longitudinal, luego corte en sentido transversal para obtener piezas cilíndricas de 1 cm.

- Juliana

- Corte el blanco en un trozo de 5 a 6 cm de largo, parta la pieza por la mitad en sentido longitudinal, aplaste por separado las láminas, mantenga unidas y superpuestas, por último corte finamente en sentido longitudinal para obtener bastones finos de 1 mm de espesor y 5 a 6 cm de largo.

- Emincé

- Corte por la mitad en sentido longitudinal y por último finamente en sentido transversal.

Cortes de la zanahoria y el nabo

- Juliana

- Corte un trozo de 5 a 6 m de largo, luego finas láminas de 1 mm de espesor en sentido longitudinal, por último junte las láminas, *manteca* unidas, emprolije los bordes y corte finos bastones en sentido longitudinal, de 1 mm de espesor por 5 a 6 cm de largo

- Jardinera

- Corte un trozo de 4 cm de largo y luego láminas de 4 mm de espesor en sentido longitudinal.
- Emprolije los bordes y corte bastones de 4 cm de largo por 4 mm de espesor

- Florista

- Corte un trozo de 5 a 6 cm y luego láminas de 2 mm de espesor en sentido longitudinal.
- Finalmente bastones de 2 cm de largo.

- Brunoise

- Partiendo de la juliana corte transversalmente generando cubos de 1 mm de lado, pudiendo llegar a 2 mm de lado
- Aplique también para pimientos, champignones, *zucchini* etc.

Cortes de la zanahoria

- Macedonia

- Partiendo de la jardinera corte transversalmente generando cubos de 4 a 5 mm de lado.
- Solo para la *zanahoria*.

- Mirepoix

- Corte un trozo de 5 a 6 cm y luego láminas de 1 cm de espesor en sentido longitudinal y luego bastones de 1 cm de lado, finalmente cubos de 1 cm de lado.

- Emincé

- Corte la *zanahoria* en forma cilíndrica y luego ruedas del espesor deseado
- Al sesgo o al bies
- Procesa igual que para el corte emincé pero las ruedas levemente en sentido diagonal

- Ruedas acanaladas

- Acanale la *zanahoria* con el acanalador, corte ruedas del espesor deseado.

- Paisana

- Corte una lámina de 1 cm de espesor en sentido longitudinal, luego genere bastones de 1 cm de lado, por último genere finos cuadrados de 1 cm de lado por 1mm de espesor.
- Torneado, corte un trozo de 5 cm de lado en dos o 4 partes es sentido longitudinal, luego tome cada trozo con un cuchillo torneador afinando las aristas

- Perlas

- Saque perlas con el utensilio perlero.
- Noissette
- Saque esferas con el utensilio noissetero.

- Olivette

- Saque trozos en forma de *olivas* o aceitunas.

Cortes para los champignones

- Elimine el pie

- En cuartos

- Corte la cabeza del *champignon* en cuartos o en sextos.

- Al sego

- Proceda del mismo modo de que en cuartos pero con una leve inclinación en diagonal.

Corte para las verduras de hojas

- Chiffonade

- Enrolle cada hoja y corte láminas finas en sentido transversal.

Utilización de los cortes

- Panaché de verduras
- Conjunto de verduras de diferentes formas, blanqueadas por separado y luego salteadas en *manteca*.
- Jardinera
- Conjunto de verduras cortadas en bastones jardinera (4 cm por 4 mm de espesor), cocidas por separado en vapor o hervidas y luego mezcladas.
- Cuando se saltean en *manteca* pasan a llamarse macedonia.
- Ratatouille
- Conjunto de verduras como, *zucchini*, *tomate*, *ají* de colores, *cebolla*, *berenjena*, cortadas en cubos irregulares y aromatizadas con *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tecnicas-de-cortes