SENA Emprende Rural	**PROGRAMA SER** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	**Instructora:** SILVIA MARIA MUÑOZ

TALLER CORTE DE VERDURAS

Apreciado aprendiz, desarrolle el siguiente taller en casa para adquirir conocimientos en gastronomía típica rural y poner en práctica cuando esté realizando los respectivos platos.

Mirepoix
Se trata de un corte en cubos de 1,5 cm de lado aproximadamente, se utiliza generalmente en verduras que luego serán salteadas en aceite o manteca clarificada a fuego suave y utilizadas como base de salsas o caldos, etc.

Brunoise
Se trata de un corte en pequeños cubos de 2 mm de lado.

Juliana
Se trata de un corte del grosor de un fósforo 2 mm. de ancho por 2 mm. de espesor y un largo no mayor de 6 cm.

Bastones o Jardinera
Se trata de un corte de unos 5 a 6 mm de ancho por 6 cm. de largo.

Chiffonade
Se utiliza para cortar verduras de hoja, consiste en enrollar varias hojas y cortarlas en forma transversal (como anillos) con un grosor de unos 5 mm.

Paisana
Se trata de cortar los vegetales en cubos de 1 cm de lado por 1 mm de espesor.

Concas sé

Es un tipo de corte especial que **consiste en cortar, aplastar la verdura y volver a cortar de forma bastante gruesa y no demasiado uniforme**.

También este tipo de corte da nombre al corte en dados del tomate pelado y despepitado. Primero se corta a lo largo, luego en tiras y después en pequeños dados

Chiffonade

Se trata de del **corte por excelencia para la verdura de hoja grande** como lechugas, espinacas, berza, repollo o cualquier hoja comestible.

Es un corte alargado que consiste en enrollar la hoja desde la parte longitudinal (enrollándola como si fuera un paquetito), para después **cortarlo en tiras finas de 1-3 cm de ancho** aproximadamente

Emincé o pluma

Es un tipo de **corte de 2mm de grosor** que se utiliza en hortalizas como el apio, pero sobre todo **es el corte más adecuado para cortar la cebolla**.Primero se corta a la mitad, desde la raíz a la punta en perpendicular, después se acuesta la parte cortada en la tabla, y se pica siguiendo las líneas de la cebolla.

Ciseler

Es el tipo de corte **más utilizado por los chefs** para cortar las cebollas y las chalotas.

Se empieza primero cortando la cebolla por la mitad, luego cada mitad debe cortarse luego en las tres dimensiones, longitudinal, horizontal y vertical, para finalmente conseguir **pequeños dados de entre 1 a 2 cm**.

Es un corte que necesita cierta destreza y es importante que los cortes horizontal y longitudinal no lleguen hasta el final, para facilitar que las cebollas no se deshagan en las manos. https://ingenieriademenu.com/tipos-de-cortes-de-verduras-en-cocina/https://

Blanquear consiste en introducir un alimento en agua fría y llevarlo hasta la ebullición. Cuando comienza a **hervir**, **se** retira y **se** sumerge rápidamente en agua fría o helada