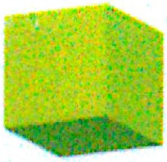
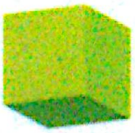


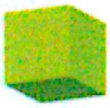
Tourné
2 in. long x 3/4 in. diameter (5 cm x 1.9cm)
with 7 sides, and flat-ended.



Large dice
3/4 in. x 3/4 in. x 3/4 in.
(2 cm x 2 cm x 2 cm)



Medium dice
1/2 in. x 1/2 in. x 1/2 in.
(12 mm x 12 mm x 12 mm)



Small dice
1/4 in. x 1/4 in. x 1/4 in.
(6 mm x 6 mm x 6 mm)



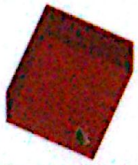
Brunoice
1/8 in. x 1/8 in. x 1/8 in.
(3 mm x 3 mm x 3 mm)



Fine brunoice
1/16 in. x 1/16 in. x 1/16 in.
(1.5 mm x 1.5 mm x 1.5 mm)



Rondelle
Round or bias-round cuts,
varied diameter or thickness.



Paysanne (round, square o rectangular)
1/2 in. x 1/2 in. x 1/2 in.
(12 mm x 12 mm x 12 mm)



Batonnet (round, square o rectangular)
1/4 in. x 1/4 in. x 2 1/2 - 3 in.
(6 mm x 6 mm x 6-7.5 cm)



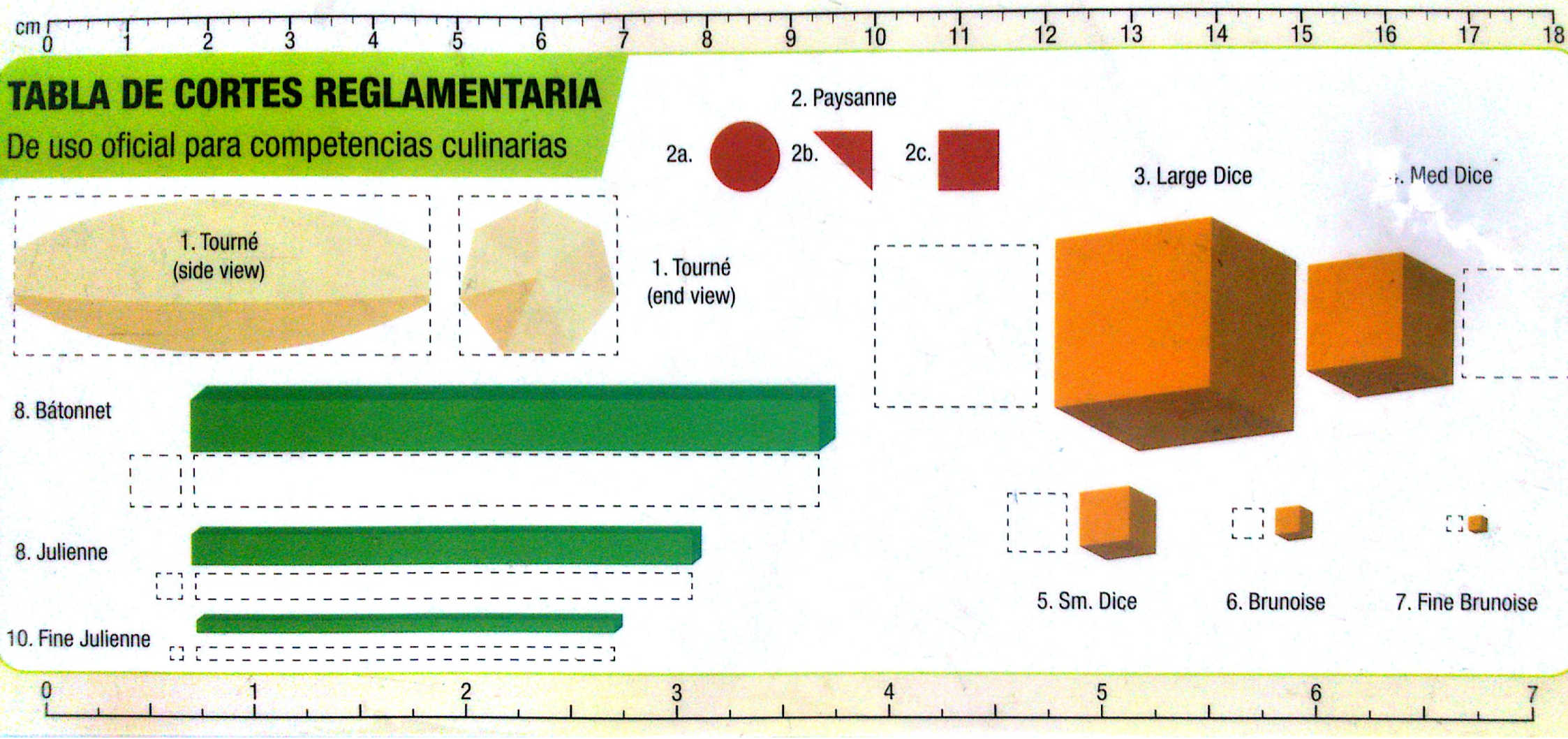
Julienne
1/8 in. x 1/8 in. x 2 1/2 in.
(3 mm x 3 mm x 6 mm)



Fine julienne
2 in. long x 1/16 in. x 1/16 in.
(1.5 mm x 1.5 mm x 5 cm)

TABLA DE CORTES REGLAMENTARIA

De uso oficial para competencias culinarias

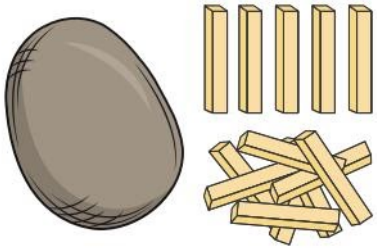


Cortes de vegetales

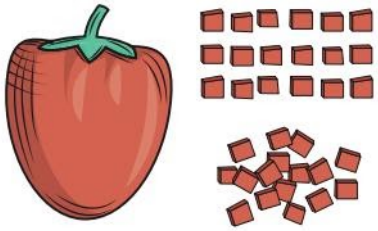
En muchas recetas vemos nombres como "julianas" o "brunoise" y no siempre tenemos claro de qué se trata. Aquí te presentamos los principales tipos de cortes de vegetales y frutas.



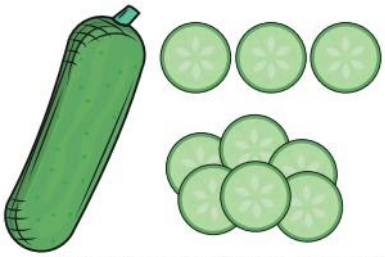
Julianas. Son tiras de 1 mm de ancho por 1 mm de espesor y 4 cm de largo.



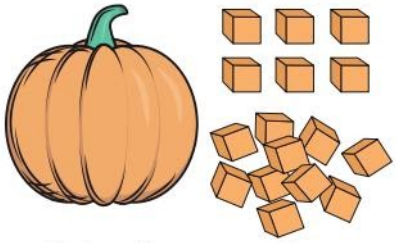
Bastones. Es un corte de 6 a 7 cm de largo por 1 cm de ancho.



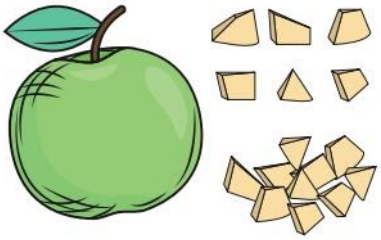
Brunoise. Dados de aproximadamente 2 a 3 mm de grosor.



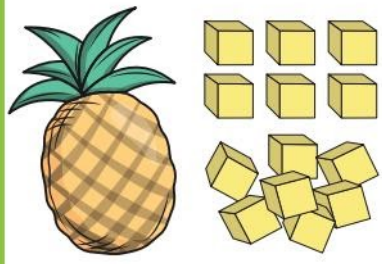
Rodajas. Se usa en diferentes grosores, generalmente de 2 mm de grosor.



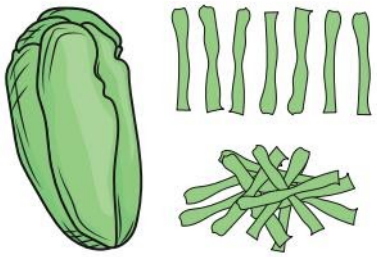
Dado mediano o parmentier. Cubos de 1.5 cm.



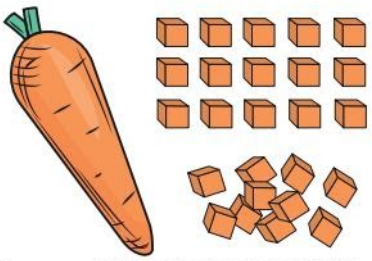
Picado. Es un corte fino e irregular.



Dado grande. Cubos de 2 cm.



Chiffonade. Se usa para cortar verduras de hoja. Consiste en enrollar varias hojas y cortarlas en forma transversal, como anillos, de unos 5 mm de grosor.



Dado pequeño o macedonia. Cubos de unos 5 mm.

Uso correcto de las tablas de cortar en cocina

Chef Claudia's Notebook ©

ROJO	CARNES ROJAS RES – CORDERO –TERNERA...
AMARILLO	CARNES BLANCAS PAVO – POLLO- CONEJO...
VERDE	FRUTAS Y VERDURAS
AZUL	PESCADOS Y MARISCOS
MARRON	PRODUCTOS COCINADOS
BLANCO	PASTAS – QUESOS – PAN
NEGRO	UTILIZADA PARA PRESENTAR PLATOS PERO NO ES MUY COMÚN




Pescados y Mariscos Crudos
Raw Fish & Seafood



Vegetables and Fruit
Frutas y Vegetales



Carnes Crudas
Raw Meats



Raw Poultry & Chicken
Aves de Corral Crudas



Carnes Cocinadas
Cooked Meats



Productos lácteos
Dairy