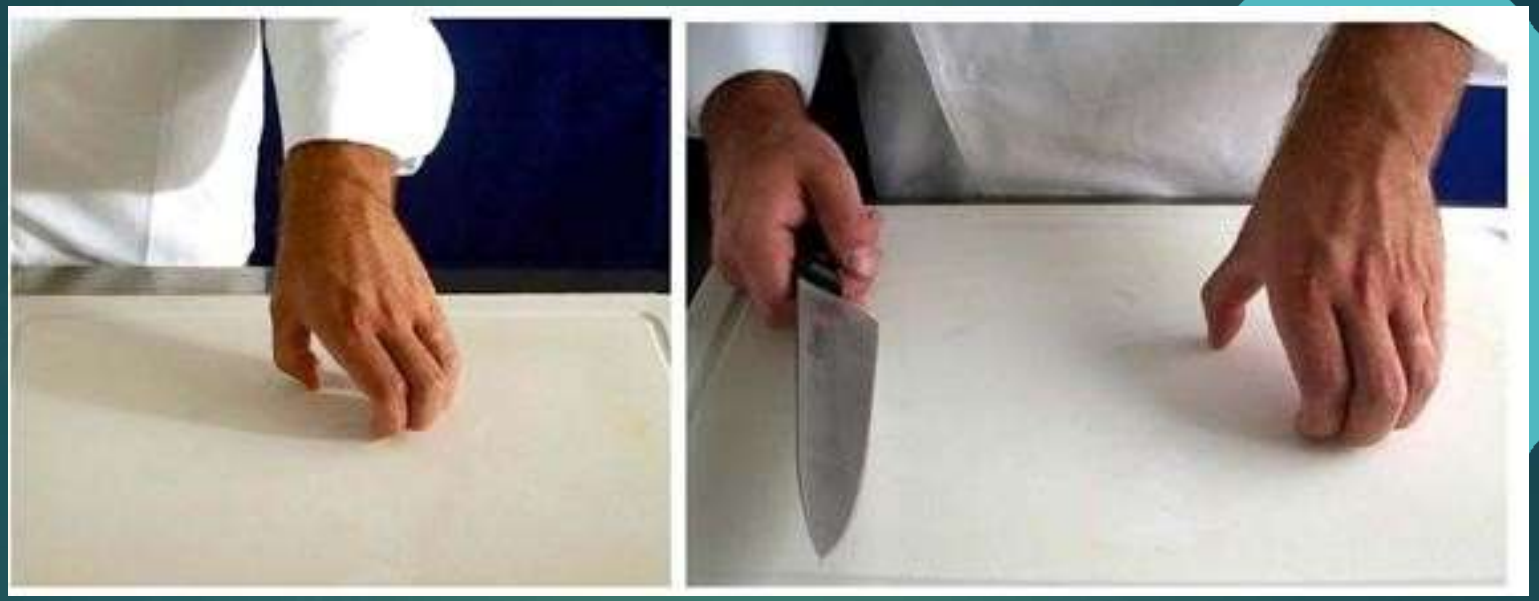
UTILIZACIÓN DEL CUCHILLO: TÉCNICA DE CORTE

COCINA BASICA

POSICION DE LA MANO



TECNICA DE CORTE

PIVOT

Técnica de corte en la cual la hoja del cuchillo se mueve sin despegar la punta de la superficie de la tabla.

Este movimiento se asemeja al recorrido de las ruedas del tren, ya que el cuchillo se desliza hacia delante y hacia atrás manteniéndose siempre en un mismo eje.

Se utiliza para realizar cortes parejos y estandarizados.



TECNICA DE CORTE

PIVOT

Respecto a la postura de la mano contraria a la que toma el cuchillo, debe tenerse en cuenta que la misma toma firmemente el producto a cortar.

Los dedos deben ubicarse con una leve inclinación hacia adentro, tomando siempre de guía el

dedo Mayor.

Los dedos que acompañan la toma del producto son el anular y el índice, mientras que los que funcionan

como "pinzas" son los de los extremos (el pulgar y el meñique).



CAIDA LIBRE

- Técnica de corte en la cual el cuchillo se despega en su totalidad de la tabla cayendo enérgicamente cortando el producto. Se utiliza para trozar piezas de considerable espesor.
- Respecto a la mano contraria, la misma se utiliza bajo el procedimiento explicado anteriormente.



TÉCNICA DE MANTENCIÓN DE FILO

Para manutención del filo de los cuchillos se debe recurrir a la utilización de un utensilio llamado Chaira.

Para su empleo se debe tomar firmemente la chaira por el mango respetando el tope de protección.



Cuchillo y tecnicas de cortes: https://www.youtube.com/watch?v=rmBbqHeSF3E
Trabajo con chaira: https://www.youtube.com/watch?v=cPoYVfYwe0A
Trabajo con piedra de amolar: https://www.youtube.com/watch?v=kd5tH4t-RBA

TÉCNICA DE MANTENCIÓN DE FILO

El cuchillo se debe posicionar a 20° respecto de la chaira de modo tal que el filo sea parejo y no se malgaste.

Cabe aclarar que el filo se encuentra a lo largo de toda la hoja del cuchillo por lo cual la chaira debe recorrer la misma en su totalidad.



Cuchillo y tecnicas de cortes: https://www.youtube.com/watch?v=rmBbqHeSF3E
Trabajo con chaira: https://www.youtube.com/watch?v=cPoYVfYwe0A
Trabajo con piedra de amolar: https://www.youtube.com/watch?v=kd5tH4t-RBA

CORTES BASICOS

Estos son los trabajos básicos más repetidos en cocina. Es necesario aprender a manejar los vegetales de manera eficiente y profesional, ya que esto implica un ahorro y una calidad asegurada en el plato. Es preferible empezar lentamente para familiarizarse con todos los cortes, e ir ganando rapidez a medida que se toma confianza.

CORTES GENERALES

CORTE	DESCRIPCION	IMAGEN
JULIANA	Tiras de 2 mm. de espesor por 6 cm. de largo. Para su obtención se procede de la misma manera que en los cortes bastones.	
BRUNOISE	corte pequeño obtenido de la juliana cortada en cubos. (2x2mm)	
PETIT BRUNOISE	Igual que el anterior, pero cortado más pequeño	
JARDINERA	Tira de 1 cm. por 4 cm. de largo.	
PAISANA	Cuadrados de 1 cm. de lado por 1cm de espesor.	

MIREPOIX	Es solo el corte en forma irregular de los vegetales que utilizamos para la preparación de fondos, salsas o sopas.	
MACEDONIA	Son verduras o frutas cortadas en dados grandes aproximadamente de 1cm. mezcladas entre si, es como una brunoise pero se diferencia en el tamaño que es mucho más grande	
CHIFFONADE	corte que se realizan generalmente a las hojas verdes, es como el corte julianas en las hojas	
NOISSETE	corte en bolitas que se obtienen empleando un paricien, que es una cuchara pequeña de forma redondeada. Este corte se emplea para frutas (melón o sandía) y verduras.	

Papas: las papas se pueden trabajar de muchas maneras, aquí se verá la familia de cortes clásicos.

Torneados:



Técnica Básica de torneado:

1) Darle forma oval con un cuchillo de oficio o torneador. 2) Buscar las caras requeridas.

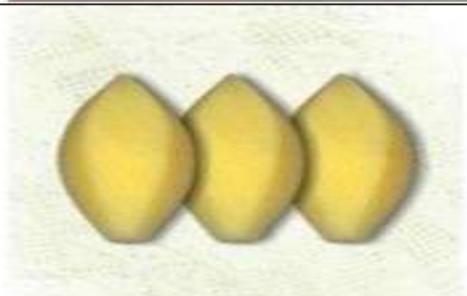
3) Comenzar a emparejar las caras dándole una forma curva hacia los extremos.

Tener en cuenta que el cuchillo es el que genera la curva misma del torneado.

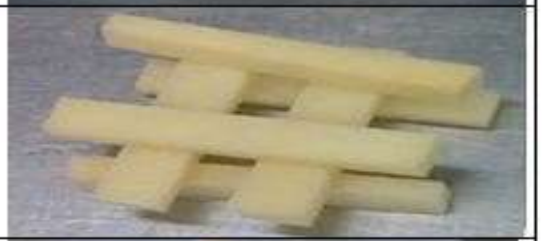


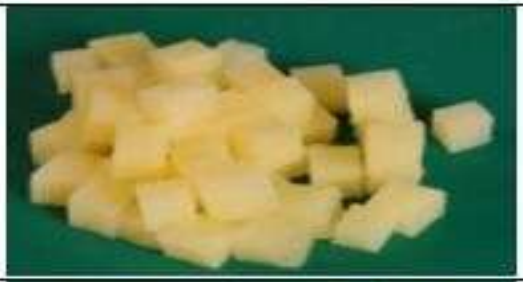
CORTES DE LA PAPA

TORNEADOS

CORTE	DESCRIPCION	IMAGEN
CHATEAUX	7 caras, 5 a 6 cm. de largo con las puntas truncadas	
FONDANT	1 capa plana, 4 redondeadas 8 cm. de largo, terminada en punta (90 g. Aprox.)	
COCOTTE	7 caras, 5 a 6 cm. de largo con las puntas truncadas	
INGLESA O VAPOR	7 caras, 6 cm. de largo, terminada en punta. (50 g. aprox.)	
TORNEADO OLIVETTE	Trozos redondeados de 3 a 6 cm. de largo	

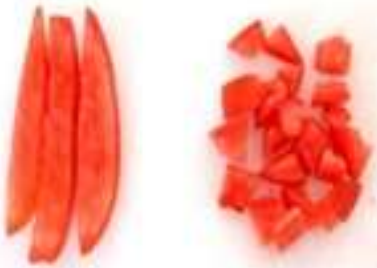
PAPA BASTONES

CHEVEUX (CABELLO)	1 mm. de grosor	
PAILLE (PAJA)	2 mm. de grosor	
ALLUMETTE (FÓSFORO)	3 a 4 mm. de grosor	
BASTÓN CLÁSICO	para freír de 5 a 7 mm. de grosor	
PONT-NEUF (PUENTE NUEVO)	1 cm. de grosor	
BASTONES	Corte rectangular de unos 6 a 7 cm. De largo por un cm de ancho. Se utiliza en papas para frituras, también en verduras	

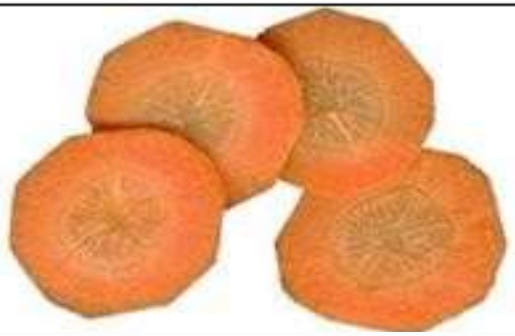
PAPAS PLANAS		
ESPAÑOLAS	de 4 a 5 mm. de espesor	
LYAR	de 2 a 3 mm. de espesor	
CHIPS	de 1.5 a 2 mm. de espesor	
PAPAS CUADRADAS		
RISSOLÉE	de 1 cm. de lado	
PARMENTIER	de 1,5 cm de lado	

CORTES DEL TOMATE

CONCASSÉ: Corte para tomates, existen tres tipos de concassé: Para pelar el tomate, previamente hazle una cruz en ambos extremos y luego llévalos a una olla con agua hirviendo (escaldar) y sumérgelos por varios minutos finalizando con sumergirlos en agua fría para cortar la cocción.

CORTE	DESCRIPCION	IMAGEN
FRANCÉS	sin piel y sin semillas y en brunoise	
ITALIANO O CUBETEADO	con piel y sin semillas	
ESPAÑOL	con piel y con semillas	

CORTE DE LA ZANAHORIA

CORTE	DESCRIPCION	IMAGEN
VICHYS	corte exclusivo para verduras alargadas (zanahorias). Consiste en hacer rodajas de 2 a 3 mm de espesor, acanaladas. Entre las variantes están el Vichy Maigre (Rodajas delgadas) y el Vichy Gros (Rodajas gruesas).	
RONDELLE	Corte exclusivo para vegetales alargados. Son tajadas de 0,3 a 0,5 cm de grosor.	

CORTEN DEL PIMENTON

CORTE	DESCRIPCION	IMAGEN
DAMERO	Rombos de 1 cm. Generalmente de pimientos	

CORTES DE LA CEBOLLA

CORTE	DESCRIPCION	IMAGEN
PLUMA O EMINCE	También llamado emince, Consiste en cortar la cebolla por la mitad dividiendo el nudo en dos. Luego cortar láminas (paralelas al nudo) que se separan en tiritas o ocasiones esta quedan pegadas al nudo formando una pluma	  
DOBLE CISELADO O BRUNOISE	Este término responde comúnmente llamado picado (también en otros vegetales). Está compuesto de tres pasos: 1. cortar horizontalmente sin llegar al nudo. 2. Luego hacer el corte vertical sin llegar al nudo 3. por último realizar la técnica de caída libre o pívot que dará origen a lámina que se separan en cubitos.	 
AROS	corte de la cebolla, pueden ser más o menos gruesos según su uso	

CORTE DEL AJO		
CORTE	**DESCRIPCION**	**IMAGEN**
ECRASSE	se refiere a un corte aplastado o machacado. Se golpea con el cuerpo de un cuchillo el ajo entero sin cáscara.	