



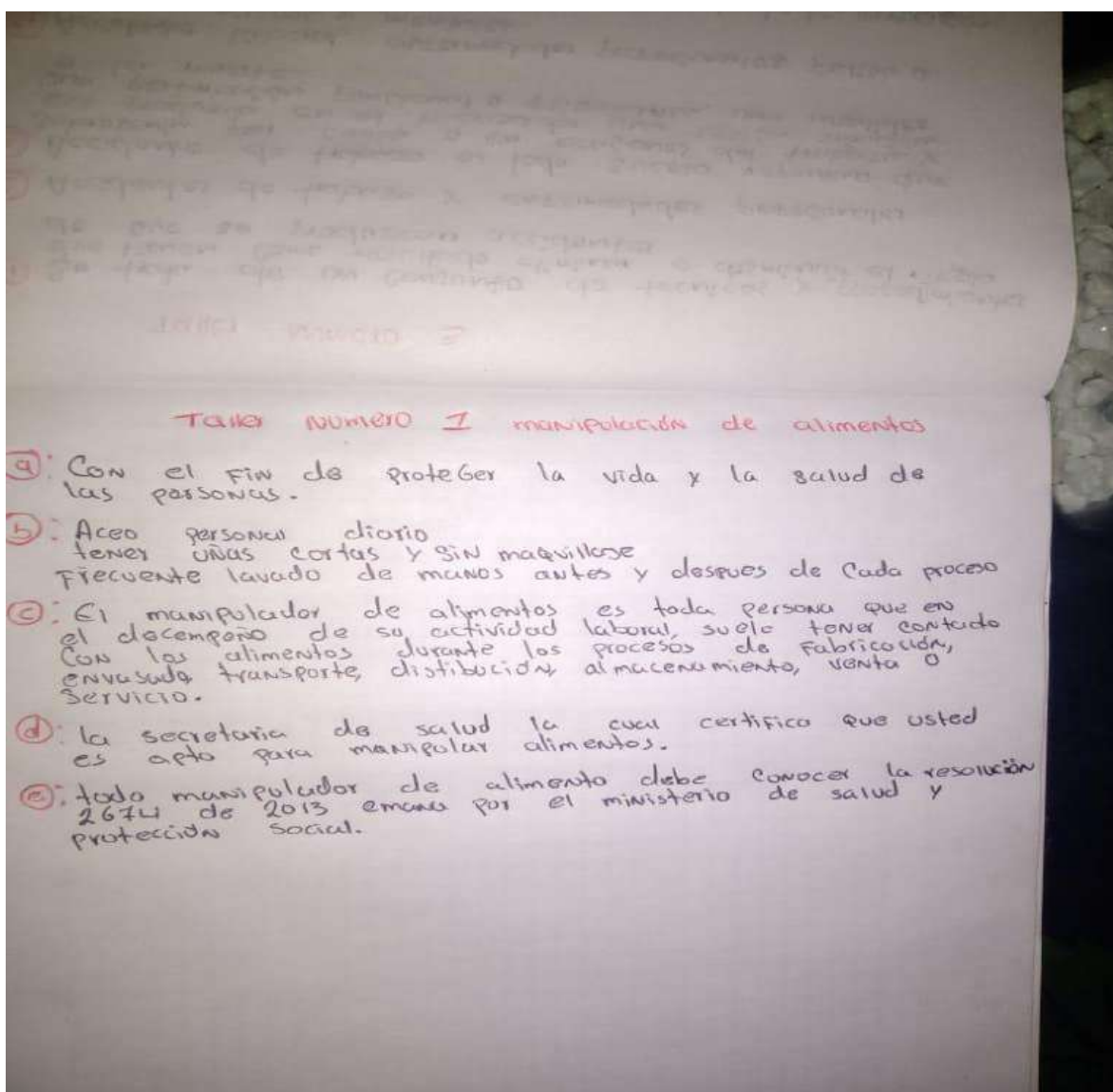
PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 2210257

Programa: Cocina Básica

Ficha: 2210257

Instructora: Lola Jimena Toro

Pantallazos de evidencias del aprendiz Angelica Natalia Román Fory, taller 1 de manipulación de alimentos.



Pantallazos de evidencias del aprendiz Angelica Natalia Román Fory, taller 2 de técnicas del uso de cuchillo

Taller numero 2 Respuestas

① **Cuchillo**: Utensilio para cortar que consiste en una hoja de metal generalmente alargada y afilada por un solo lado, a veces puntiaguda, con un mango de metal, madera u otro material.

Cuchillo cocinero: Su hoja es ancha y posee un filo de gran fuerza y estabilidad.

Cuchillo puntilla: Es el segundo más utilizado en la cocina. Es muy útil para cortar cualquier producto que requiera delicadeza o que sea demasiado pequeño.

Chaira: Utensilio que se emplea para asentar los filos de cuchillos u otros elementos de características (similes) similares.

Caida libre: Es un corte realizado con cuchillo de medio golpe y a veces con machete.

Pivote o rodado: Es una tecnica aplicada al Cuchillo de medio golpe.

Punta de arañate: Técnica en la cual utilizamos solo la punta del cuchillo realizando movimientos hacia adelante para cortar.

②: * Utilizar el Cuchillo a una distancia de nuestro cuerpo

* Cortar siempre encima de una tabla limpia y debajo de la tabla colocar un limón húmedo para evitar que la tabla se mueva y ocasionar accidentes.

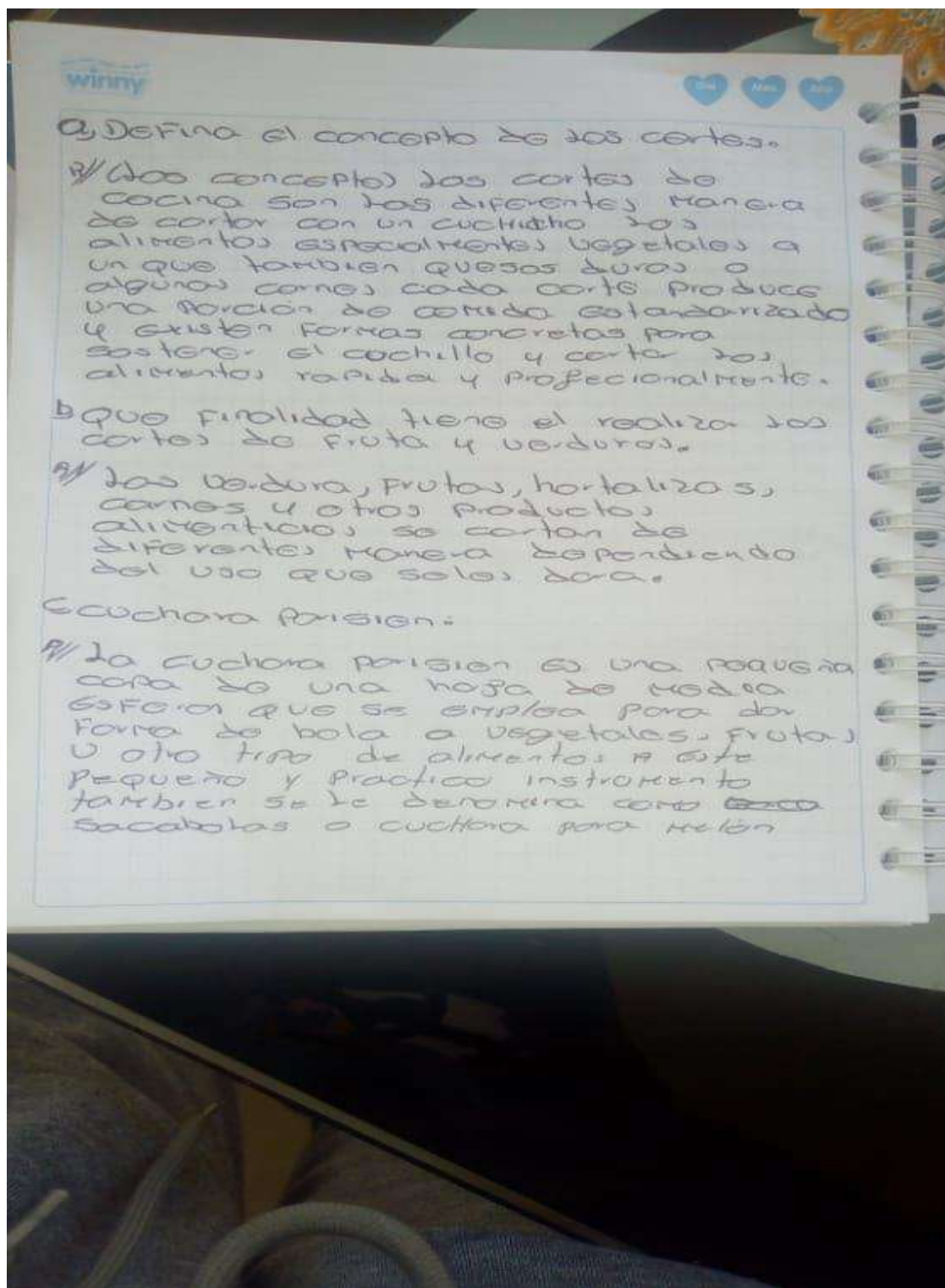
* Cuando camine con un cuchillo en la mano, debo colocar la punta del cuchillo hacia abajo paralelamente y cerca de su pierna.

* Cuando se te caiga un cuchillo no lo intentes coger de solo caer para evitar un accidente.

* lavar siempre los cuchillos a mano y secar inmediatamente.

③: Tramontina

Pantallazos de evidencias del aprendiz Mayerly Casaran Balanta taller 3 cortes de frutas y verduras.



Corte en bastones
Es un corte rectangular de 6 a 7 cm. de largo por 7 cm. de ancho. Se utiliza principalmente en papos fritos y en otras verduras.

Corte Brunoise
Se utiliza principalmente en Verduras o Frutas formando cuadritos de aproximadamente 2 a 3 milímetros de grosor.

Corte en costos, Cuartos o gajos:
Generalmente se utiliza en papas, hortalizas y tomates con su mismo nombre. Lo dice es corta en cuatro trozo a lo largo.

Corte concasse:
Se trata de cortar un cubo de diferentes tamaños se aplica en los tomates pelados y sin semillas.

Corte en Juliana
Se cortan los vegetales en tiras de 7 mm. de ancho por 7 mm de espesor y 4 cm de largo.

Corte en Forma irregular de los vegetales que utilizamos para la preparación de Fondos, Salsas o Sopas, etc.

9, corte chateau o tornado oblicuo:
Por lo general se utiliza para
guarniciones de papa, zanahorias,
zapallitos italianos etc

11, Es igual al torneado, pero de un
tamaño muy inferior

1, corte en rodajas.
Corte transversal de verduras
cilíndricas con mayor o menor grosor

3, corte sifflets o Biais:
Es un tipo de corte con el que se
obtienen rodajas oblicuas de unos
2 mm de grosor

11, corte chipponade:
Corte muy fino aplicado a los hojas
tales como lechugas, repollos,
espinacas, Acelgas, etc

1, corte chips
tajada redondas muy finas
generalmente se usa en papa
camotes, plátanos el corte es mas
perezoso y preciso si se utiliza
Mandolina

11, corte doble cincelado
Se utiliza en las cebollas y es cuando
picanos una cebolla por la mitad.

winny



Corte hilo o Roga:
Primero se cortan rebonados y luego
firas muy finas

Corte Noisette:

Son pequeños bolitos del tamaño de
una ucellano que se sacan
empleando una cuchara especial
llamada sacabocado o Parisien se
utiliza para frutas verduras

Corte en grince.

Corte cuyo nombre proviene del
frances y que se puede traducir como
pluma.