

TALLER 3

Programa: Cocina Básica

Instructora: Lola Jimena Toro

Área gastronomía

Nombre del aprendiz:

Tema: Cortes de Frutas y Verduras.

1. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora por medio del whatsapp, el cual contiene los cortes aplicados en el área de gastronomía a frutas y verduras, responda las siguientes preguntas

- a. Defina el concepto de cortes:
- b. Que finalidad tiene el realizar los cortes de frutas y verduras.
- c. Cuchara parisien
- d. Mandolina

2. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora por medio del whatsapp, el cual contiene los cortes aplicados en el área de gastronomía a frutas y verduras, defina los siguientes cortes.

- a. Corte en bastones
- b. Corte Brunoise
- c. Corte en Cascos, Cuartos o Gajos
- d. Corte Concasse
- e. Corte en Juliana
- f. Corte Mirepoix
- g. Corte Château o torneado clásico
- h. Corte Olivette
- i. Corte en Rodajas
- j. Corte Sifflets o Biais
- k. Corte chiffonade
- l. Corte chips
- m. Corte doble cincelado
- n. Corte hilo o paja
- o. Corte Noisette
- p. Corte en emincé