**GUIA DE TRABAJO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROFESOR** | **Educador/a** | **ESPECIALIDAD:** | **MÓDULO:** |
| Renzo Giuffra Celis. | Soledad Navarrete | Gastronomía | Elaboración de alimentos de baja complejidad |

|  |
| --- |
| **Nombre:** |
| **Curso:** | **Fecha:** |

**OBJETIVO:** Conoce los diversos cortes de cocina y los asocia con diversas preparaciones culinarias.

,

**INSTRCCIONES:**

* Lee atentamente el siguiente texto Informativo.
* Luego realiza la actividad siguiendo las instrucciones que se indican.

 CORTES DE COCINA



* **Cortes de cocina:**

Antes de empezar a cocinar, debemos saber cómo deben ser los **tipos de cortes** de cada ingrediente para obtener el mejor resultado en la cocina. Estas técnicas de tipos de cortes en cocina han nacido debido a tres motivos:

1. Cuidar la estética de nuestras elaboraciones.
2. En restauración, para diferenciar platos que llevan los mismos ingredientes. Lo que podemos hacer es cortarlo de forma diferente y así podemos diferenciar un plato de otro.
3. Para reducir los tiempos de cocción.

En la actualidad hay muchos cortes de cocina y estos en su mayoría son de origen francés, que nos permiten en función de los alimentos a cocinar y llegar a mejores resultados en preparaciones culinarias. Además los cortes nos ayudan a sacar un máximo de rendimiento en las materias primas.

* Brunoise:

Corte de cocina de un diámetro de 0,5 centímetros de ancho, por 0,5 centímetros de largo, este corte se utiliza en verduras como por ejemplo: cebolla, zanahoria, pimentones, etc. y en frutas como: manzana, peras, kiwi, etc. y se utiliza para cocinar todo tipos de salsas, sopas.

* Parmentier:

Corte de cocina de un diámetro de 1 o 2 centímetros de largo, por 1 o 2 centímetros de ancho y se utiliza en verduras como por ejemplo: papas, zapallo, zanahorias, en carnes rojas y blancas y en frutas como: manzana, melón, peras, kiwi etc.

* Juliana:

Este corte de cocina es de un diámetro de 4 a 6 centímetros de largo, por 0,5 centímetros de ancho y se utiliza en verduras como: pimentones, zanahoria, apio, etc. Y se utiliza en preparaciones como la cazuela

* Bastón:

Termino que pertenece a la gastronomía francesa con un diámetro de 6 a 8 centímetros de largo por 1 centímetro de ancho, esta técnica de corte se utiliza en guarniciones como las papas fritas.

* Chifonade:

Corte de cocina utilizado en hojas alargadas como por ejemplo: lechuga, albahaca, espinaca, acelga y su corte consiste en tiras alargadas con un diámetro de ancho de 0,5 centímetros de ancho



* Concasse:

Corte de cocina que consiste en cortar el tomate en cuartos u octavos y se utiliza en montajes fríos de ensaladas o de entradas como por ejemplo: ensalada chilena.

* Chips:

Corte de cocina que se aplica en alimentos tales como la papa, nabo, camote, zanahoria, plátanos verdes, para este corte se puede utilizar la mandolina, laminadora o cuchillo y son cortes muy finos y del ancho de los alimentos ya mencionados los cuales se fríen en aceite caliente, este corte en estos alimentos se puede utilizar como guarnición como decoración.

* Mire poix:

Corte de cocina que consiste en cortes irregulares de diferentes alimentos para la elaboración de fondos de cocina, cremas, potages, salsas entre otros y se utilizan todo tipo de verduras como por ejemplo: zanahorias, papas, pimentón, cebollas, etc.

* Torneado:

Corte de cocina en forma de barril de caras iguales, para este corte se utiliza un cuchillo llamado torneador y se utiliza en verduras como por ejemplo la papa, zanahoria, zapallo y estas se pueden blanquear o saltear y se utiliza en diferentes montajes fríos o caliente.

* Noissette y parisien:

Son pequeñas bolitas del tamaño de una avellana que se sacan utilizando una cuchara especial llamada saca bocados y es utilizada en frutas y verduras como por ejemplo: papas, zanahoria, zapallo italiano, melón, sandia, etc. se puede utilizar la fruta en montajes de bufet como en postres y las verduras en guarniciones

**Imagen de un saca bocados**



* Slice:

Corte utilizado en alimentos o materias prima como la aceituna y ajo y este corte de cocina es muy similar a la forma de una media luna.

* Pluma:

Corte de cocina que se utiliza para cortar la cebolla de tiras finas y se utiliza en diferentes preparaciones.

* Casco, cuartos o gajos:

Este corte se utiliza generalmente en papas, huevos duros, tomates, y frutas cítricas como: naranja, pomelo, limón, etc. Como su mismo nombre lo dice es cortar en cuatro trozos a lo largo, dependiendo del tamaño del alimento el numero de gajos puede aumentar. Ejemplo: cebolla para escabeche, tomate para [lomo saltado](https://www.aboutespanol.com/diez-platos-fundamentales-de-la-cocina-peruana-1190601), huevos duros para adornar, etc.

* Rejilla:

Este corte en forma de rejilla solo se puede utilizar con la ayuda de un utensilio especial que las deja con esa peculiar forma de reja entrelazada.

* Vichy:

Se usa exclusivamente en verduras alargadas ya que se cortan rodajas de 2 a 3 cm de grueso. Usado en zanahorias normalmente, es importante que el tamaño sea preciso y parejo. Cuando las rodajas son más finas se le llama “Maigre” y cuando son más gruesas se le llama “Gros”

**Actividad:**

1.- identifique los siguientes cortes de cocina y mencione preparaciones o recetas culinarias que podemos encontrar con dichos cortes. Y escriba la receta completa de al menos un corte a elección.

* Juliana
* Chifonade
* Vichy
* Pluma
* Chips
* Cascos, cuartos, o gajos

2. crucigrama

 Éxito

 