

Taller de Cocina

Cortes de Verduras

UTENSILIOS:

Tabla para picar, cuchillo Chef, cuchillo multiusos, cuchillo mondador, tijeras de cocina y afilador.

INGREDIENTES:

Cebolla, diente de ajo, zanahoria, calabaza, manojo pequeño de espinaca, hojas de lechuga, pepino y melón chico.

PROCEDIMIENTO:

JULIANA:



La juliana se corta en palitos de 1 mm de grosor para una longitud de 4-5 cm.

Para hacer una juliana:

1. Comenzar cortando la verdura en trozos de 5 cm de largo.
2. Cortar tiras de 1 mm de grosor de estas secciones.
3. Juntar las rodajas una encima de la otra para reconstituir la forma de la verdura.
4. Cortar palitos de 1 mm a lo largo de las tiras.

BASTÓN:



El bastón es un corte de 3 mm por una longitud de 4 cm.

Para hacer bastones:

1. Comience cortando la verdura en rodajas de 5 cm de largo como si fuera una juliana.
2. Cortar tiras de 3 mm de grosor de estas secciones.
3. Juntar las rodajas una encima de la otra para reconstituir la forma de la verdura.
4. Cortar palitos de 3 mm a lo largo de las tiras.

MIREPOIX:



El corte Mirepoix consiste en cortar cubos de 1-1,5 cm.

Para realizar un corte Mirepoix:

1. Comenzar cortando la verdura en rodajas de 5 cm de largo como si fuera una juliana.
2. Cortar tiras de 1-1,5 cm de grosor de estas secciones.
3. Juntar las rodajas una encima de la otra para reconstituir la forma de la verdura.
4. Cortar palitos de 1-1,5 cm a lo largo de las tiras.
5. Juntar los palos para que estén todos al mismo nivel.
6. Cortar dados de 1-1,5 cm.

MACEDONIA:



Macedonia es una verdura cortada en cubos de 4 mm.

Para hacer un corte en Macedonia, proceda de la siguiente manera:

1. Comenzar cortando la verdura en trozos de 5 cm de largo.
2. Cortar tiras de 4 mm cm de grosor de estas secciones.
3. Juntar las tiras una encima de la otra para reconstituir la forma de la verdura.
4. Recortar palos de 4 mm en estas tiras.
5. Junte los palos para que estén todos al mismo nivel.
6. Cortar dados de 4 mm.

BRUNOISE:



El brunoise es un corte de verduras en dados de 2 mm.

Para cortar en Brunoise:

1. Comenzar cortando la verdura en trozos de 5 cm de largo.
2. Cortar tiras de 2 mm de grosor de estas secciones.
3. Juntar las rodajas una encima de la otra para reconstituir la forma de la verdura.
4. Cortar palos de 2 mm a lo largo de las tiras.
5. Juntar los palos para que estén todos al mismo nivel.
6. Cortar dados de 2 mm.

PROCEDIMIENTO:

ÉMINCER:



Émincer consiste en cortar rodajas de 2-3 mm de grosor.

Para hacer este corte:

1. Corta rodajas de 2-3 mm a lo largo de toda la verdura.

ÉMINCER EN OBLIQUE:



Rebanar oblicuamente consiste en cortar rodajas de 2-3 mm cortando con una inclinación de más de 45 ° para obtener una loncha de forma ovalada.

Para ello, proceder de la misma forma que para cortarlo, pero incline la hoja del cuchillo a más de 45 °.

Cuanto más se incline la hoja, más alargada y ovalada será la rodaja de corte.

PAYSANNE:



El corte paysanne consiste en realizar semicírculos de un grosor máximo de 1 cm.

Para ello, corta la verdura en 2 a lo largo y luego corta rodajas de hasta 1 cm de grosor.

TAGLIATELLE:



Como su nombre lo indica, es un recorte en forma de tagliatelle.

Las tiras se hacen, generalmente con un pelador, pero también es posible hacer esta técnica con un cuchillo y mucha destreza.

Para formar tallarines, simplemente coloque el pelador sobre la verdura y tire a lo largo para formar una tira de 1 - 2 mm de grosor.

Luego puede reducir el ancho de la tira dividiéndola con un cuchillo.

CHIFFONADE:



El corte en chiffonade es un corte de cocina empleado específicamente para las verduras de hoja grande y consiste en enrollar las hojas sobre sí mismas y luego seccionarla en tiras finas y alargadas.

Se suele emplear en vegetales de hoja como la lechuga, espinacas, albahaca, hojas de endibia, acedera, etc.



**WILLIAMS
SONOMA**
CALIFORNIA

Suscríbete a nuestro boletín en: williams-sonoma.com.mx
y recibe información de clases y promociones.