

Cuchillos: tipología, usos, afilado y mantenimiento

Si hay una herramienta fundamental para un cocinero, esa es el cuchillo. Este utensilio es indispensable para casi todas las elaboraciones culinarias, por lo tanto, debemos elegir cuchillos hechos con materiales de calidad y dedicarles tiempo a su cuidado y conservación. Las claves si queremos ser buenos chefs: tener bien afilados y ordenados los cuchillos siguiendo la máxima de que “el cuchillo que se usa para todo no sirve para nada”. Es decir, cada cuchillo tiene un uso y debemos intentar respetarlo si queremos trabajar con cariño los productos de nuestra cocina. En esta lección verás cómo se hace.

Preparación

A la hora de trabajar la materia prima tendremos muy en cuenta la elección del cuchillo recomendado para no agredir al producto. Para el afilado: Los cuchillos debemos afilarlos guardando el ángulo adecuado y realizando los movimientos correspondientes según utilicemos la piedra japonesa o el afilador de broca, también llamado chaira. Para su conservación: Para su conservación, después de cada uso debemos limpiarlos y secarlos, además de desinfectarlos frecuentemente. Los guardaremos siempre en lugares adecuados: cajones, maletines para cuchillos o mantas para cuchillos.

Ingredientes

En esta lección no se presenta ningún ingrediente concreto, aunque los cuchillos están presentes en el corte de casi todos los ingredientes que se usan en la gastronomía.

Utensilios

Puntilla
Cuchillo cebollero
Cuchillo hacha (hacha de cocina)
Cuchillo de media luna (para pescados)
Cuchillo de sierra
Cuchillo fileteador
Cuchillo torneador
Cuchillo japonés
Afilador de broca o chaira
Piedra japonesa para afilar

Instructor destacado



Jordi Cruz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD