

Tipos de cortes (juliana, brunoise, gros modo, ...)

Momento de aprender los cortes básicos en cocina: cuáles son, cómo se ejecutan, qué cuchillos son los adecuados para cada uso. Repasamos las destrezas necesarias para el corte en brunoise, en juliana o el corte gros modo: la colocación de los nudillos para evitar riesgos, la sujeción del cuchillo o la forma en la que debemos moverlo para no maltratar el producto y lograr los tamaños deseados. Una lección imprescindible

Preparación

Las técnicas básicas de corte requieren seguridad para evitar cortes y el movimiento basculante adecuado del cuchillo. Debemos seleccionar los cuchillos correspondientes para cada uso, siempre perfectamente afilados. Buscaremos siempre la estabilidad del producto en la tabla para evitar riesgos para no maltratar el producto que cortemos.

Ingredientes

Para practicar los cortes básicos, son recomendables algunos vegetales:

Cebolla

Tomate

Puerro

Patata

Zanahoria

Cebollino

Perejil

Utensilios

Puntilla

Cuchillo cebollero

Cuchillo de sierra

Cuchillo torneador

Afilador de cuchillos

Pelador de herradura

Espátula

Tabla de cortar

Papel film

Instructor destacado



Jordi Cruz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD