

Módulo: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD

Nivel: TERCERO MEDIO

Contacto el docente y Horario: PURRUTIAGASTRO@GMAIL.COM

Martes, jueves y viernes de 11 a 13 horas y de 14:30 a 16:30 horas

Instrucciones

Leer el siguiente texto y realizar el cuestionario en su cuaderno o en hojas que se puedan anexar con posterioridad.

Objetivo de Aprendizaje:

Elaborar productos gastronómicos fríos y calientes, con materias primas de origen vegetal y animal, utilizando equipos y utensilios, aplicando normas de higiene y prevención de riesgos.

Actividad

Conocer los tipos de cortes definición, características y usos.

Para poder cocinar correctamente se debe conocer los diferentes tipos de cortes que se utilizan en la cocina para preparar los alimentos. Se han desarrollado no sólo para **cuidar la estética** de las elaboraciones sino, y por sobre todo, para **reducir / controlar los tiempos de cocción**. Algunos de los términos culinarios empleados son, por su origen, franceses. Existen muchos tipos de corte, que hablan de cómo deben ir cortadas las verduras, hortalizas, frutas o vegetales.

Existen 4 principios básicos:

1. *Para cortes decorativos*, se debe utilizar cuchillos pequeños, manejables y afilados.
2. *Los cortes deben ser parejos*, para asegurar una cocción uniforme y para que la presentación sea estética.
3. *Se corta una sola vez*, sin repasar.
4. *Todo depende de los cortes aplicados*, si se realizan cortes parejos la cocción será pareja, si se corta en trozos pequeños la cocción será rápida, si se corta en pedazos grandes la cocción será más lenta.
5. *Dependiendo de la forma del vegetal u hortaliza* que se va a picar será el corte que se le aplicará.

Tipos de cortes **(se colocará el nombre y entre paréntesis su pronunciación.)**

1. Brunoise (brunúa): Es un corte en forma de cubo, que se utiliza principalmente en hortalizas y frutas. Mide 0.5 cm por lado. Se corta primero en rebanadas y luego se hacen cortes parejos primero horizontales y luego verticales.



2. Parmentier: Es un corte en forma de cubo que mide 1 cm por lado, se utiliza en hortalizas, frutas y carnes.



3. Risolette (rissolé): Es un corte en forma de cubo que mide 2 cm por lado, se utiliza principalmente en papa.
4. Juliana: Es una tira alargada de 4 cm de largo y 0.3 a 0.5 cm de grosor, se aplica a hortalizas



5. Bastón: Es un corte rectangular que mide 1 cm de ancho y 8 cm de largo se aplica principalmente en papas (papas fritas)



6. Emince (emancé): Es un corte en forma alargada que se aplica especialmente a carne (vacuno, cerdo, pollo, pavo, etc) mide 1 cm de ancho por 4 cm de largo.



7. Chiffonade: Es un corte alargado y muy fino que se aplica principalmente a hortalizas de hoja.



8. Vichy: Es un corte un corte que se aplica a verduras alargadas y redondas (zanahoria, zapallo italiano) tienen forma de rodaja que miden 0.3 cm de grosor.



Cuestionario.

- 1) ¿Por qué es importante aplicar los diferentes tipos de cortes en hortalizas, frutas y carnes?
- 2) Para cada corte dé dos ejemplos de preparaciones donde se apliquen cada uno de ellos. Por ejemplo: brunoise: pebre, pino para empanada.
- 3) ¿A qué frutas y hortalizas se le puede aplicar el corte Vichy? Nombre al menos 4.
- 4) ¿A qué verduras (hojas verdes) se le puede aplicar el corte chiffonade?
- 5) video