



CORTES BÁSICO EN LA COCINA

GUÍA 02



CORTES BÁSICOS EN LA COCINA

Autor: Yadira Uzcategui M

CORTES BÁSICOS EN LA COCINA

Estos son los cortes más utilizados en la gastronomía:

- **Bastón:** es un corte rectangular de 6 a 7 cm. de largo x 1 cm. de ancho, se utiliza principalmente en las papas fritas y otras verduras. Se debe tratar que todos los cortes queden uniformes para que no pierda su característica. Puede ser una buena idea para la preparación de un cóctel vegetariano.
- **Brunoise:** se caracteriza por ser un corte cúbico de 0,5 cms. por cara, este debe quedar en forma de pequeños cubitos. Se utiliza generalmente para aromatizar caldos, aderezos y de decorar nuestras preparaciones. Este corte se utiliza en casi todos los tubérculos y algunas hortalizas.
- **Cascos:** es principalmente utilizado en productos esféricos tal como, tomate, cebolla, huevos, papas etc. Consiste en cortar en cuartos similar a los gajos de una naranja.
- **Concassé:** Corte exclusivo para el tomate, pelado y sin semillas, realizado en forma irregular. Tomate para ensalada, guisos.
- **Chiffonade:** Corresponde a un corte muy fino aplicado a vegetales de hoja como la lechuga o repollo; es más delgado que el corte Juliana.
- **Chips:** Tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, plátanos para freír y otros. El corte es más parejo y preciso si se utiliza una mandolina. Es utilizado para las papas fritas.
- **Chiffonade:** Corresponde a un corte muy fino aplicado a vegetales de hoja como la lechuga o repollo; es más delgado que el corte Juliana.
- **Chips:** Tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, plátanos para freír y otros. El corte es más parejo y preciso si se utiliza una mandolina. Es utilizado para las papas fritas.

- **Emincé:** Tiras gruesas de 1 cm. de ancho por 4 cm. de largo aproximadamente y es utilizado principalmente en carnes de vacuno y pollo.
- **Fósforo:** Como su nombre lo indica son tiras finas y delgadas similar a un fósforo, se aplican en papas para fritas.
- **Jardinera:** Corte en forma de tiras de aproximadamente 5 mm. Se emplea para guarniciones de carnes, asados en las brazas, aves, pescados.
- **Macedonia:** corte en dados de aproximadamente 1 cm. Se emplea en la mayoría de las hortalizas y frutas .
- **Mirepoix:** corte en forma de dados irregulares . Se emplea en la mayoría de las hortalizas para fondos aromáticos y en la preparación de dalsas, potajes, y braseados.
- **Noisettes:** Son pequeñas bolitas que se sacan de verduras y frutas (Avellana) con una cuchara especial llamada sacabocado. Se utiliza en frutas y verduras
- **Paisano:** Tajadas cuadradas de aproximadamente 1 cm. de largo por 0,5 cm. de espesor, también puede ser cortada en diagonal.
- **Paja o hilo** . Primero se cortan rebanadas y luego tiras finitas. **Ejemplo:** Papas al hilo.
- **Paisana:** . Es un corte derivado de la jardinera, de 0.5 cm de ancho y 2 cm de largo. Es un corte derivado de la jardinera.
- **PARISIEN.** Son bolitas más grandes que las noisette y se utiliza un boleador más grande. Se aplica en frutas y verduras. Cuando las noisettes o parisienes se hacen con papas éstas toman el nombre de "**pommes rissolete**".
- **PARMENTIER.** Cubos de aproximadamente 2 cm. Generalmente se aplica a papas, aunque algunas veces se hacen referencia a este corte en verduras y carnes.
- **PANADERA.** patata en forma redonda de unos 3mm de grosor que se emplea para freír a baja temperatura.

- **Pluma:** Es el **Corte Juliana** aplicado en la cebolla.
- **Pont neuf:** Tipo de corte que consiste en dividir en rectángulos de unos 8cm de largo por 2cm de ancho. Se utiliza sobre todo para patatas, aunque también se puede hacer con alguna hortaliza. Es aconsejable pochar una primera cocción y terminar con una segunda parte a cocinar según el plato, dependiendo de si este es de fritura o asado. Es tradicional de la cocina española.
- **Rondelle:** Corte aplicado a vegetales alargados o cilíndricos de 3 a 5 mm.
- **SIFFLETS O BIAUS** corte de verdura en rodajas oblicuas muy finas, zanahoria, puerro, etc.
- **Torneado:** Existen varios tipos de cortes torneados (Olivette, Cocotte, Chateau, Fondant) y varían según el tamaño del corte pero prácticamente es para dejar las papas o zanahorias cortadas con la forma de una pelota de rugby. Es utilizado sobre todo para que decorar el platillo.
-
- **VAN DICKE.** Corte decorativo. Se utiliza generalmente en frutas y verduras de forma redondeada. Se hacen cortes en forma de zigzag. Existen en el mercado cuchillos especiales que nos ayudan a realizar este corte con más precisión e igualdad. **Ejemplo:** Canastas de sandía, melón, etc.
- **VICHY.** Corte exclusivo de verduras alargadas, **anillos** de 2 a 3 mm. de grosor. Es muy importante que el tamaño sea parejo.

