



CORTES



USO DE RECETA STANDARD

NOMBRE DE RECETA: CHAULAFÁN		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
1100 g	110 g	10		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
30 cc Aceite 100 g cerdo en cubos grandes 100 g pollo en cubos grandes 100 g camarón limpio. 40 cc aceite de achiote 50 g cebolla Paitaña en cubos pequeños 20 g cebolla blanca en brunoise 1 u ajo rallado 40 g zanahoria brunoise 600 g arroz cocinado frío 2 u huevo batidos. 25 cc salsa china 60 g arveja pre cocida. c/n sal, pimienta	1. Salpimentar toda la proteína. 2. Engrasar el wok, calentar 3. Dorar el pollo, reservar. 4. Dorar el cerdo, reservar. 5. Dorar los camarones, reservar 6. En el mismo wok hacer un refrito con el aceite de achiote, la cebolla perla, cebolla blanca, ajo, y la zanahoria. 7. Incorporar la proteína 8. Agregar el arroz, saltar 9. Incorporar la salsa china y los huevos batidos, mezclar. 10. Rectificar 11. Agregar las arvejas, mezclar 12. Servir	170° C 170° C 170° C 160° C	74° C	Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Cuchareta Plato de presentación



APLICACIÓN DE F 1

- El Factor de Conversión 1 (F.C.1) sirve para cambiar el numero de porciones o el peso de la porción y se la aplica de la siguiente manera.

$$F.C.1 = \frac{\text{Receta Nueva}}{\text{Receta Standar}} = \frac{RN}{RS}$$

1. Calcular F.C.1
2. Multiplicar este factor por cada ingrediente de la receta estándar.
(solamente varia el valor numérico, el sistema de medida se mantiene)



APLICACIÓN DE F 2

- El Factor de Conversión 2 (F.C.2) sirve para cambiar el numero de porciones y el peso de la porción y se la aplica de la siguiente manera.

$$F.C.2 = \frac{\text{Peso } x \text{ Porción}}{\text{Peso } x \text{ Porción}} = \frac{RN}{RS}$$

1. Calcular F.C.2
2. Multiplicar este factor por cada ingrediente de la receta estándar.
(solamente varia el valor numérico, el sistema de medida se mantiene)



Culinary Art's School

TÉCNICAS DE CORTE



Usar la punta del cuchillo para cortes delicados.

Usar el medio del cuchillo para la mayoría de cortes.



Usar la parte trasera del cuchillo para trabajos que necesitan mas fuerza y mayor presión.

TÉCNICA DE REBANAR



Comenzar a cortar en un ángulo en el cual la punta del cuchillo este sobre la tabla.



Mover el cuchillo hacia adelante deslizándolo a través del genero a cortar.

Terminar el corte con el cuchillo sobre la tabla, para el siguiente corte levante la parte trasera del cuchillo y llévela hacia atrás y repita el procedimiento.





EXPLICACIÓN DE CORTES

Cortar los alimentos en tamaños y formas uniformes es importante por dos razones:

1. Para que se cocinen uniformemente los géneros.
2. Mejorar la apariencia del producto.

En cocina existen 12 tipos de cortes básicos reglamentarios entre los cuales encontramos:

Tourné
Rondelle
Paysanne Cuadrado
Paysanne Triangular

Cubo Grande
Cubo Mediano
Batonnet
→ Cubo Pequeño

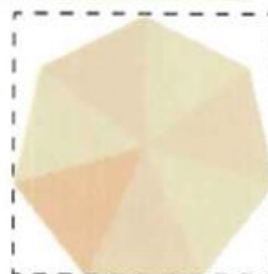
Juliana
→ Brunoise
Juliana Fina
→ Brunoise Fino



CulinaryArt'sSchool

TOURNÉ Y RONDELLE

TOURNÉ



7 lados (caras)

Altura: 5 cm

Diámetro: 2 cm

RONDELLE



Corte circular que puede tener diferente diámetro y grosor.



PAYSANNE

PAYSANNE TRIANGULAR



Base: 12 mm
Altura: 12 mm
Ancho: 3 mm

(derivado de un
paysanne cuadrado)

PAYSANNE CUADRADO



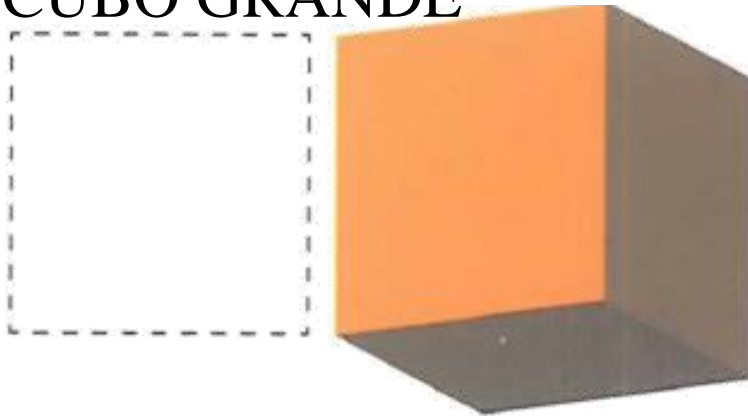
Largo: 12 mm
Alto: 12 mm
Ancho: 3 mm



CulinaryArt'sSchool

CUBO GRANDE y MEDIANO

CUBO GRANDE

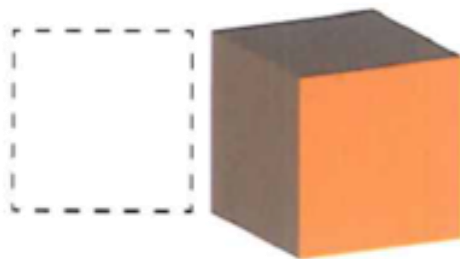


Largo: 20 mm

Alto: 20 mm

Ancho: 20 mm

CUBO MEDIANO



Largo: 12 mm

Alto: 12 mm

Ancho: 12 mm

BASTÓN y CUBO PEQUEÑO

BATONNET / BASTÓN

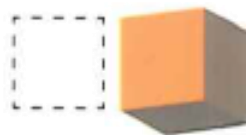


Largo: 6 – 7,5 cm

Alto: 6 mm

Ancho: 6 mm

CUBO PEQUEÑO



Largo: 6 mm

Alto: 6 mm

Ancho: 6 mm



JULIANA y BRUNOISE

JULIANA



Largo: 6 cm
Alto: 3 mm
Ancho: 3 mm

BRUNOISE



Largo: 3 mm
Alto: 3 mm
Ancho: 3 mm



JULIANA y BRUNOISE FINO

JULIANA FINA



Largo: 5 cm
Alto: 1,5 mm
Ancho: 1,5 mm

BRUNOISE FINO



Largo: 1,5 mm
Alto: 1,5 mm
Ancho: 1,5 mm

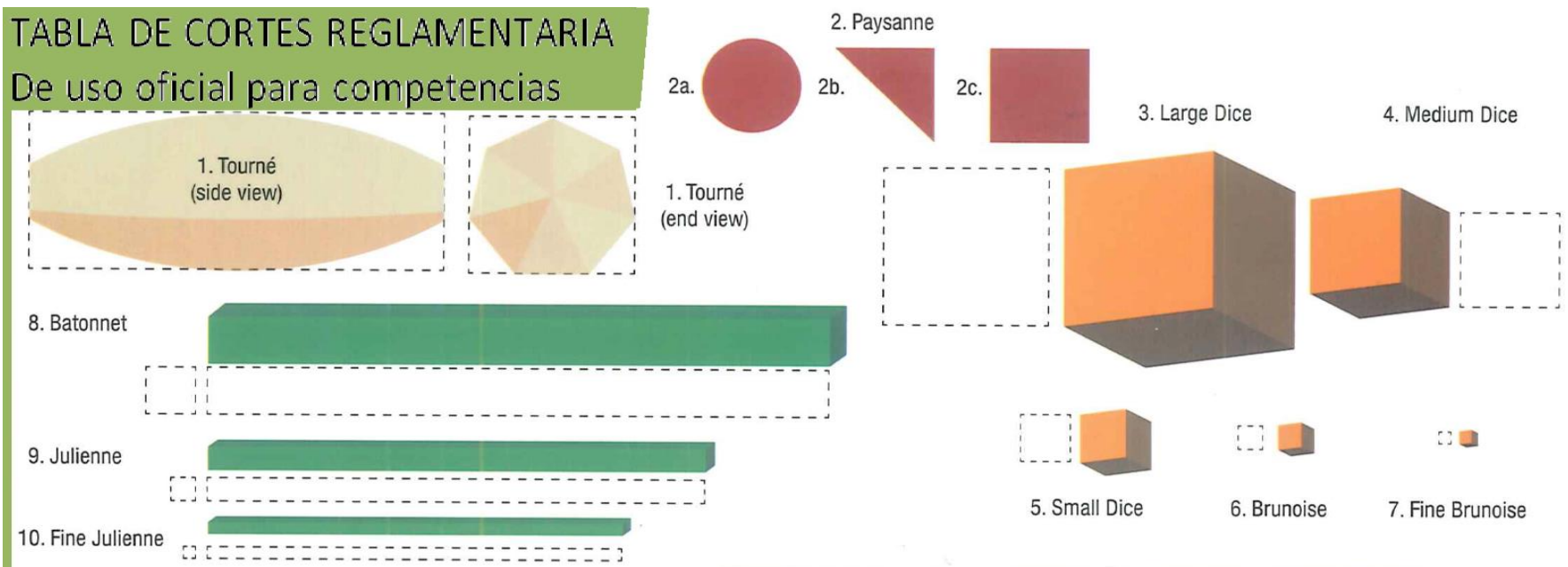


CulinaryArt'sSchool

TABLA DE CORTES REGLAMENTARIOS

TABLA DE CORTES REGLAMENTARIA

De uso oficial para competencias





Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París
info@culinaryartschoolecuador.com
(593-2) 246 6975 / 224 1288