****

 **DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°3**

**TEMA: “LOS CORTES EN LA COCINA”**

 **MÓDULOS : Elaboración de alimentos de baja complejidad/ Higiene para la elaboración de alimentos**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3º\_\_\_ Fecha: \_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Aprendizaje esperado :**

Aplica técnicas de cortes en alimentos de origen vegetal, aplicando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable, considerando la prevención de riesgos propios de la actividad.

**INSTRUCCIONES**

**LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de ELABORACIÓN, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS AL CORREO** **gastronomíacestarosa@gmail.com**

**TIPOS DE CORTES EN LA COCINA**

Los cortes son procedimientos aplicados a las verduras, carnes, frutas y otros productos alimentarios, se usan con la finalidad de diferenciar preparaciones que llevan los mismos ingredientes, dar una mejor presentación al menú y en algunos casos para reducir los tiempos de cocción.

1. BASTÓN: Corte rectangular de 6 a 7 cm de largo por 1 cm de ancho, se utiliza principalmente en las papas para fritura y en verduras como acompañamiento.

2. BRUNOISE: Cubos pequeños de aproximadamente 0.5 cm por lado, se emplea para cortar verduras.

3. PARMENTIER: Cubos de aproximadamente 1cm por lado, se utiliza para verduras y carnes.

4. PAISANO: Tajadas cuadradas de aproximadamente 1 cm de largo por 0.5 cm de espesor.

5. RONDELL: Corte en rodelas para verduras alargadas.

6. VICHY: Corte exclusivo de la zanahoria, son tajadas de 3 a 5 mm de espesor.

7. JULIANA: Tiras finas de 4 cm de largo aproximadamente, de preferencia se utiliza para verduras.

8. EMINCE: Tiras gruesas de 1 cm de ancho por 4 cm de largo aproximadamente se aplica a las carnes.

9. CONCASSÉ: Corte exclusivo para el tomate pelado y sin semillas.

10. CHIFFONADE: Corte muy fino aplicado a vegetales, más delgado que la Juliana.

11. ESCALOPA: Corte exclusivo del champiñón conservando su forma.

12. MIREPOIX: Cubos grandes de más de 1 cm de espesor por lado.

13. CASCOS: También se llaman cuartos, generalmente se utilizan en papas, tomates, huevos duros etc.

14. PLUMA: Es el corte en Juliana que se aplica en la cebolla.

15. NOISSETTE: Son pequeñas bolitas que se sacan de verduras y frutas, con un sacabocado.

16. PARISIEN: Son bolitas más grande que avellana, se utiliza para frutas y verduras.

17. FÓSFORO: Tiras finas y delgadas que se aplican en papas para fritas, similar al grosor de un fósforo de chimenea.

18. PAJA O HILO: Tiras más finas que el fósforo y se utiliza para papas fritas.

19. CHATEAU: Se utiliza para papas, las que se tornean en forma de barril pequeño y se sirven como guarnición

20. CHIPS: Tajadas redondas muy finas, se utilizan principalmente para papas fritas.

21. GAUFRETTES: Forma de rejilla que se le da a las papas con la mandolina.

ACTIVIDAD

I. Conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué higiene se le aplica a las tablas, cuchillos y mesones antes de ser utilizados?

2. Al cortar en Emince ¿qué tabla ocuparías?

3. Al cortar en Parmentier ¿qué tabla ocuparías?

4. Al cortar en Juliana ¿qué tabla ocuparías?

II. Relación de columnas

Anote el número de la columna A en el espacio correspondiente a la columna B

1. Brunoise \_\_\_\_\_ Corte exclusivo para el tomate pelado y sin

 semilla.

2. Parmentier \_\_\_\_\_ Tajadas redondas muy finas.

3. Bastón \_\_\_\_\_ Tiras finas de 4 cm de largo.

4. Concasse \_\_\_\_\_ Tajadas cuadradas de 1 cm de largo por 0.5 cm

 de espesor.

5. Chiffonade \_\_\_\_\_ Corte muy fino aplicado a vegetales de hojas,

 más delgado que la Juliana.

6. Chips \_\_\_\_\_ Corte rectangular de 6 a 7 cms de largo por 1cm

 de ancho.

7. Juliana \_\_\_\_\_ Cubos de 1 cm por lado, se utiliza para verduras

 y carne.

8. Paisano \_\_\_\_\_ Cubos de 0.5 cm por lado.

III. Nombre tres alimentos a los que se le aplica los siguientes cortes.

1. Juliana:

2. Chateau:

3. Brunoise:

4. Parmentier:

5. Rondell:

6. Bastón:

7. Chiffonade:

8. Paisano

IV. Nombre los cortes que se realizan a los siguientes alimentos.

1. Papas:

2. Cebolla:

3. Champiñón:

4. Zanahoria:

5. Pepino:

6. Melón:

7. Huevo duro:

8. Pimentón:

9. Carne:

10. Sandía:

V. Conteste el siguiente puzle según pauta.



NOTA: Si quieres aprender más ingresa a youtube **Chef Claudio cortes vegetales** <https://www.youtube.com/watch?v=I2eH3q-AHSk>