****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°3 (Con Respuestas)**

**TEMA: “LOS CORTES EN LA COCINA”**

**MÓDULO : Elaboración de alimentos de baja complejidad e 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**](mailto: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?

***R: Primero se limpian las tablas con detergente y agua caliente para arrancar y arrastrar los posibles restos de alimentos, posteriormente se desinfectan con un desinfectante de superficie para reducir la carga microbiana.***

***La higiene de los cuchillos es relativamente fácil, se ponen bajo el chorro de agua y se lavan con detergente, se enjuagan bien y se secan.***

***Los mesones de trabajo deben ser de acero inoxidable, se baldean con agua y detergente, se enjuagan bien, una vez secos se aplica una solución de agua con alcohol.***

2. Al cortar en Emince ¿qué tabla ocuparías?

***R: Tabla color rojo***

3. Al cortar en Parmentier ¿qué tabla ocuparías?

***R: Tabla color verde***

4. Al cortar en Juliana ¿qué tabla ocuparías?

***R: Tabla color verde***

II. Relación de columnas

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

1. Brunoise \_\_4\_\_\_ Corte exclusivo para el tomate pelado y sin

semilla.

2. Parmentier \_\_6\_\_\_ Tajadas redondas muy finas.

3. Bastón \_\_7\_\_\_ Tiras finas de 4 cm de largo.

4. Concasse \_\_8\_\_\_ Tajadas cuadradas de 1 cm de largo por 0.5 cm

de espesor.

5. Chiffonade \_\_5\_\_\_ Corte muy fino aplicado a vegetales de hojas,

más delgado que la Juliana.

6. Chips \_\_3\_\_\_ Corte rectangular de 6 a 7 cms de largo por 1cm

de ancho.

7. Juliana \_\_2\_\_\_ Cubos de 1 cm por lado, se utiliza para verduras

y carne.

8. Paisano \_\_1\_\_\_ Cubos de 0.5 cm por lado.

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

1. Juliana: ***Pimentón, puerro, zanahoria***

2. Chateau: ***Papa***

3. Brunoise: ***Cebolla, apio, puerro***

4. Parmentier: ***Carnes, papas, zanahorias***

5. Rondell: ***Zapallo italiano, pepino, plátano***

6. Bastón: ***Papa, zapallo italiano, pepino***

7. Chiffonade: ***Lechuga, acelga, repollo***

8. Paisano: ***Papa, zanahoria, zapallo italiano***

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

1. Papas:  ***Bastón, chips, chateau***

2. Cebolla: ***Brunoise, pluma***

3. Champiñón: ***Escalopa***

4. Zanahoria: ***Vichy***

5. Pepino: ***Rondell***

6. Melón: ***Parisien***

7. Huevo duro: ***Cascos***

8. Pimentón: ***Juliana***

9. Carne: ***Emince***

10. Sandía: ***Noissette***

V. Conteste el siguiente puzle según pauta.



NOTA: Si quieres aprender más ingresa a: <https://www.youtube.com/watch?v=I2eH3q-AHSk&t=11s> **Chef Claudio cortes vegetales**