****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°9**

 **TEMA: LOS CORTES EN LA COCINA**

 **MÓDULO : “ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD “**

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

Objetivo Priorización: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

**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** **maria.rojas@cesantarosa.cl**

**TIPOS DE CORTES EN LA COCINA**

Los cortes son procedimientos aplicados a las verduras, carnes, frutas y otros alimentos, 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. **JULIANA**: Son tiras finas de cuatro centímetros de largo aproximadamente, de preferencia se utiliza para verduras.

 

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



3. **PARMENTIER**: Cubos de aproximadamente de 1 cm por lado, se emplea para cortar verduras.

 

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



5. **CHIFFONADE:** Corte muy fino aplicado a vegetales de hoja, más delgado que la juliana.

 

6. **RONDELL**: Corte en rodelas para verduras y frutas alargadas.

  

7. **PLUMA**: Es el corte en juliana que se aplica en la cebolla.



8. **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.

 

9. **CASCOS**: También se llaman cuartos, generalmente se utilizan en papas, tomates, huevo duro etc.

 

10. **CONCASSÉ**: Corte exclusivo para le tomate pelado y sin semillas.

 

ACTIVIDAD

I. Relación de columna

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

 A B

1. Juliana \_\_\_\_\_ Cubos pequeños de 0.5cm por lado

2. Bronoise \_\_\_\_\_ Tajadas cuadradas de 1 cm por 0.5 cm de espesor

3. Rondell \_\_\_\_\_ Corte muy fino aplicado a vegetales, más delgado que la

 Julina

4. Pluma \_\_\_\_\_ Corte rectangular de 6 a 7 cm de largo por 1 cm de

 Ancho.

5. Paisano \_\_\_\_\_ Corte exclusivo para el tomate pelado y sin semillas

6. Concassé \_\_\_\_\_ También se llaman cuartos

7. Chiffonede \_\_\_\_\_ Cubos de 1 cm por lado, se usa para verduras y carnes

8. Cascos \_\_\_\_\_ Es el corte en juliana que se aplica en la cebolla

9. Bastón \_\_\_\_\_ Corte en rodelas para verduras alargadas

10. Parmentier \_\_\_\_\_ Tiras finas de 4cm de largo aprox. Se utiliza para

 Verduras

 \_\_\_\_\_ Corte exclusivo de champiñón

II. De acuerdo a la imagen indique el corte que corresponda

1

 

2.



3.



4.



5.



6.



7.



III. Nombre el o los cortes que se pueden aplicar a los siguientes alimentos

1.



2.



3



4.



5.



6.



7.



DESAFÍO

Debes realizar y fotografiar los siguientes cortes apareciendo tú junto a ellos. Está actividad servirá de puntaje para la próxima evaluación.

Juliana = zanahoria

Brunoise = cebolla

Bastón = papa

RECORDADATORIO:

-Tener siempre el spontex bajo la tabla

-Forma correcta de tomar el cuchillo

 -Posición de los dedos en forma de garra

 -Limpiar constantemente tu zona de trabajo

 -Al cambiar de alimento deberás lavar muy bien la tabla para evitar la contaminación cruzada