



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**





- Área Académica: Turismo
- Tema: Cortes
- Profesor(a): Luis Enrique Ata Ximello
Patricia Corona de la Rosa
César Yarim Amador Mercado
- Periodo: Julio – Diciembre 2018



Tema: Cortes Resumen

La apreciación del Arte Culinario requiere, además del conocimiento de técnicas y métodos de cocción, la forma, el color y la textura a través de los cortes utilizados los vegetales para las preparaciones es por ello que se practicarán cortes como juliana, rendolle, brunoise entre otros.

Palabra Clave : cortes, vegetales , brunoise



Tema: Cuts

Abstract

The appreciation of the Culinary Art requires, in addition to the knowledge of cooking techniques and methods, the shape, color and texture through the cuts used by the vegetables for the preparations. For this reason, cuts like juliana, rendolle, brunoise between others.

Keywords: cuts, vegetables, brunoise





Tema: Cortes

Objetivo general

Identificar los cortes acordes a las variedades de vegetales.



Objetivos específicos

Practicar los cortes correctos correspondientes a los diversos vegetales como son brunoise, Jardiniere, Julienne en cebollas, calabacín, zanahoria ,papa entre otros.





Cortes

- La mayoría de los cortes salen de un bastón y posteriormente láminas.
- El grosor de las láminas determina que corte saldrá.



Juliana /Julienne



1-2 mm de grosor y
50-60 mm largo



Jardinera / Jardiniere



Bastones de 5 mm de grosor y
30-40 mm largo



Brunoise

Cubos de 3-5 mm por lado obtenidos a partir de bastones



Paysanne



Láminas triangulares o cuadradas con un grosor máximo de 3mm y un ancho de 10 mm

Macedonia

- Cortes obtenidos de bastones, son cubos de 10- 15 mm por lado.



Rondelle

- Corte circular empleado en zanahorias, calabaza, pepino, papa, berenjena.



Ciseler

- Corte cúbico fino para bulbos como ajo, shallote y cebolla, consta de tres cortes descritos a continuación.



Ciseler



Ciseler



Hacher

Hacher



Corte fino para hojas , hierbas, ajo, champiñón (Duxelle).



Escalopear- Escaloper



Corte para champiñones, sin tallo y en cuatro trozos idénticos.



Chiffonade



- Cortes en hojas de manera transversal.

Chiffonade



Cortes en papa



PARMENTIER
5 x 5 mm



PAILLE
1-2 x 60-80 mm



RISSOLEES
10 x 10 mm



ALLUMETTES
3-5 x 60-80 mm



MAXIME
15 x 15 mm



MIGNONETTES
6-8 x 60-80 mm



Cortes en papa



FRITES
1-5 x 60-80 mm



PONT-NEUF
6-8 x 60-80 mm



GOUSSE/COCOTTE
25 mm alto



CHATEAU
60 mm Alto
35 mm Gueso



VAPEUR
60 mm Alto
45 mm Gueso



FONDANTES
70 mm Alto
55 mm Gueso



Cortes en papa



CHIPS
1 mm grosor



SOUFFLES
3 mm grosor



SAVOYARD
5 mm grosor



OLIVETTES
20 mm largo



NOISETTES



PARISIENNE



GAUFRETTES



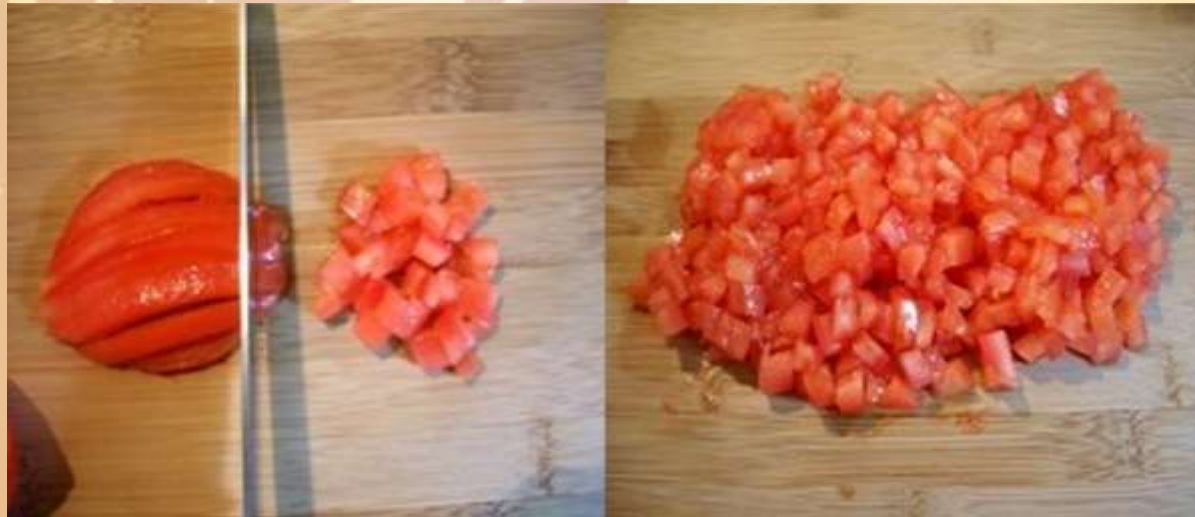
Mirepoix

- Cortes burdos e irregulares normalmente apio, poro, cebolla .
- Empleado para fondos .



Concasser

- Corte burdo que refiere a jitomate sin piel, sin semillas



La Concassée

- Salsa de jitomate



Bouquet garni



Sachet d'épices

- Saco de especias realizado con manta de cielo, se compone de ajo, laurel, pimienta, clavo de olor, y perejil.



Cebolla quemada (oignon brûlé)



Oignon Piqué





Bibliografía

- The professional Chef, The Culinary
Institute of America
9th Edition.

