

**TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,**  
**ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA**

Profesor a cargo CLAUDINA SANCHEZ IRRIBARRA

Modulo:

ELABORACION DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD (EABC)

Enviar a correo del docente:

Profesora Claudinagastronomiamgv@gmail.com

**INSTRUCCIONES: Visualice bien el video expuesto por la profesora y conteste la guía que se adjunta al final de esta**

**OBJETIVO: Aplicar distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.**

**AE3: Aplica técnicas de cortes en los alimentos , de origen vegetal , aplicando normas de higiene haciendo uso eficiente de los insumos , y disponiendo de los desechos de uso responsable ,considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad**

**Objetivos genéricos :I,B,K**

**1 Actividad: escriba en su cuaderno y Conteste las siguientes preguntas según el video de cortes de vegetales que presento la profesora Y QUE S**

---

## **Cortes Básicos**

La simpleza del cocinero parte desde la Mise en Place y los cortes son la estética y la dedicación que apuesta en sus platos.

Se usan con la finalidad de dar una mejor presentación al Menú y en algunos casos para reducir los tiempos de cocción.

---

---

---

**CORTES**  
**CUADRADOS**  
**RECTANGULARES**

---

---

---

<b>BRUNOISE</b>	Cubos pequeños de 0,5 x 0,5 x 0,5 cm. por lado, aplicable a frutas, verduras.
-----------------	---



---

<b>PARMENTIER</b>	Cubos pequeños de 1 x 1 x 1 cm. por lado, aplicable a frutas, verduras y carnes.
-------------------	--



---

<b>BASTONES</b>	Corte rectangular de unos 6 a 7 cm de largo x 1 cm de ancho aprox. aplicable en las papas para frituras y en otras verduras para acompañamientos.
-----------------	--



---

<b>EMINCE</b>	Tiras gruesas de 1 x 1 x 1 cm. de ancho por 4 cm. de largo y 0.3 cm. de ancho aprox.. generalmente es un corte que se la aplica a las carnes de cerdo o vacuno, pero también se puede aplicar en verduras.
---------------	---



---

<b>PAISANO</b>	Tajadas cuadradas de aprox. 1 x 1 x 1 cm. De largo por 0,5 cm de espesor. <u>utilización</u> todo tipos de verduras y frutas. Porotos verdes.
----------------	--



---

## **CORTES EN** **TIRAS Y TAJADAS**

---

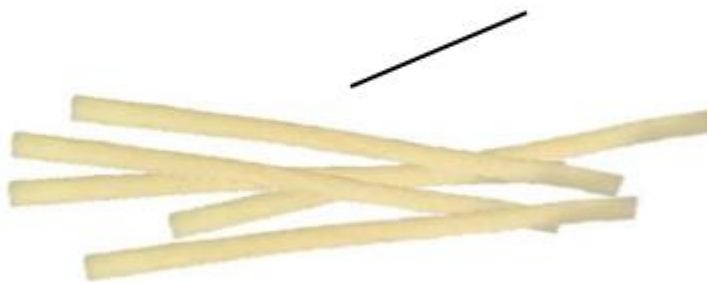
---

<b>FÓSFORO</b>	<b>Tiras finas y delgadas se aplica en las papas fritas; similar a grosor de un los fósforos.</b>
----------------	---



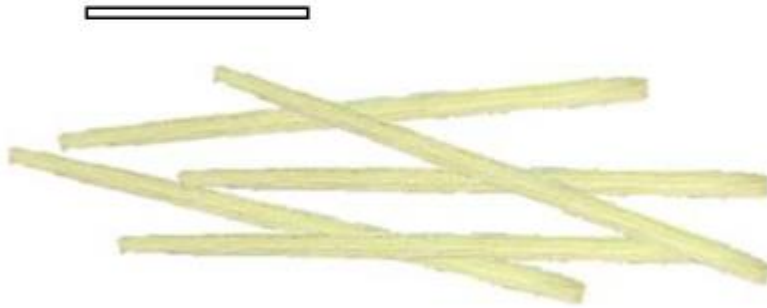
---

<b>PAJA - HILO</b>	<b>Tiras mas finas que el fósforo en forma de virutas largas.</b>
--------------------	---



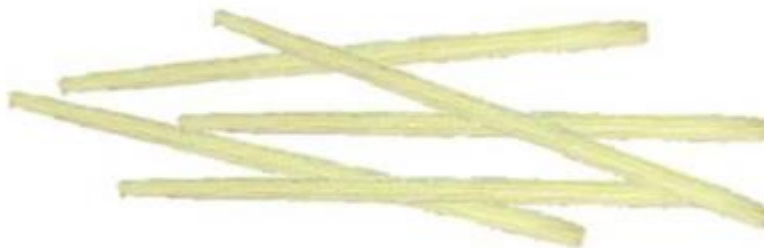
---

<b>JULIANA</b>	<b>Tiras finas de aproximadamente 3 a 4 cm. de largo por 0,5cm. de grosor</b>
----------------	---



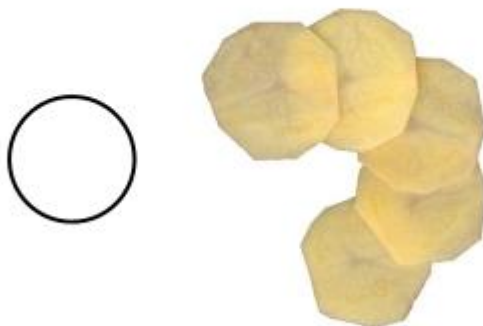
---

<b>CHIFFONADE</b>	<b>Es un corte alargado más delgado que juliana. Es utilizado en hojas como lechuga o repollo.</b>
-------------------	--



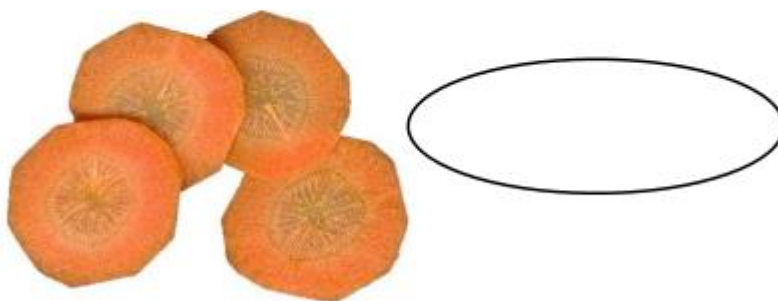
---

<b>CHIPS</b>	Son tajadas más delgadas que el rondelle que generalmente se aplica a vegetales para freírlos, este corte es obtenido generalmente con la ayuda de mandolina .
--------------	--



---

<b>RONDELLE VICHY</b>	Corte exclusiva para verduras cónicas (alargadas). Son tajadas de 0,3 a 5 mm (milímetros) de grosor.
---------------------------	--





---

<b>PLUMA</b>	<b>Es corte exclusivo para la cebolla y es similar al corte chiffonade. Es el corte en juliana que se aplica en la cebolla</b>
--------------	--



---

**RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS SOBRE LOS CORTES DE VEGETALES**

1- ¿En qué verdura se utiliza el corte rondelle o vichy?

2 ¿Cuál es el corte de tiras finas de 3 a 4 cm de largo por 0.5 de grosor según el video?

3- Las medidas de 0,5 x 0,5 x 0.5 ¿en qué corte se utiliza?

4- Según el video el corte de 1x1 x1 cm por lado ¿en dónde es aplicable?

5- El corte bastón según el video en que vegetal fue aplicado ¿y cuáles son sus medidas?

6- ¿Con que finalidad se hacen los cortes en los vegetales?