



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ESCULTURISMO

CORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

PROFESORA
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

08 DE ENERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

CORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

Los tipos de cortes de fruta, verduras y hortalizas son tantos como cocineros han inventado un plato o creado una manera de cocinar. Sin embargo, ninguno de ellos es puro capricho, sino que tiene un fin concreto, ya sea facilitar la cocción, la elaboración de salsas, ensaladas, vinagretas, etc. Algunos son muy extravagantes y exclusivos de determinadas cocinas orientales, pero otros resultan muy populares y extendidos, y es muy posible que los pongamos en práctica habitualmente sin conocer su nombre original.

Juliana

La juliana consiste en cortar en segmentos alargados una hortaliza para luego ajustar a cortes de unos seis centímetros de largo por algo menos de medio centímetro de ancho. También es un buen corte para saltear en sartén o en wok las verduras, por lo que es el indicado para platos tan populares como el pad thai.



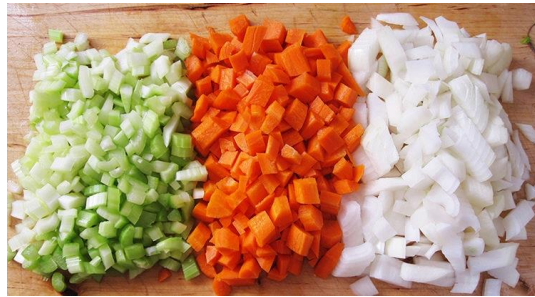
Bastones

Los bastones vendrían a ser un corte en juliana más basto, ya que la anchura de las tiras supera el medio centímetro, aunque su longitud se mantendría en los seis centímetros aproximadamente. El corte en bastones es muy común en legumbre de cocción, sobre todo en la judía verde plana, si bien esta también se puede disponer en juliana.



Brunoise

Es el corte en dados más pequeño y minucioso. Se aplica sobre todo para cortar hortalizas para hacer salsas, vinagretas y similares. Consiste en cortar en juliana la hortaliza, por ejemplo, la cebolla, para luego cortar las tiras en pequeños dados de dos milímetros de lado. Deja una pieza que luego se recogen en la hoja del cuchillo. En el caso de perejil o cilantro, la picada se hace doblando las hojas en un paquetito que luego se corta en juliana en secciones muy estrechas.



Chiffonade

Se trata de un corte que se aplica a las hortalizas de hoja ancha, como son las espinacas y las acelgas. Se dobla la hoja varias veces y después se corta el doblado en juliana, dando así muchas tiras planas y alargadas que se pueden usar para hervir. También se puede aplicar a la lechuga para las ensaladas, aunque solo en la parte más tierna.



Paisana

El corte en paisana es un corte en dados regulares y gruesos de entre uno y un centímetro y medio de grosor, que se aplica a verduras que va a ser hervidas, como patatas o zanahorias, para luego ser consumidas como guarnición o bien hacer puré. También se usa este corte en los pistos e incluso en los curry indios, ya que se adapta bien al estofado y el guiso con salsas.



Mirepoix

Es un corte similar a la paisana, pero mucho más basto, donde no se busca una coincidencia exacta de la medida sino reducir las porciones a cachos de más o menos un centímetro por su comodidad a la hora de cocinarlos. Puede usarse en frituras, pero es mucho más común por ejemplo hacerlo para purés o bien para tortillas de verduras.



Rodajas

Es el clásico corte de hortalizas más o menos cilíndricas como los calabacines, los pepinos o incluso las berenjenas. Es frecuente en ensaladas, sobre todo aplicada a la zanahoria o el pepino, pero también en verdura destinada a barbacoa o sartén en fritura. También se aplica a las patatas para freírlas si tienen un perímetro asequible.



Biaus

El corte en biaus es muy similar al corte en rodajas, pero se hace en oblicuo, de modo que la rodaja nos sale con forma más bien elíptica. Suele deberse a motivos estéticos y prácticos, ya que, en el caso de frituras, los cortes caben mejor en la superficie de la sartén.



Torneado

El torneado se hace por motivos estéticos en hortalizas que irán de guarnición en un plato, generalmente una carne de vacuno o ave. Consiste en cortar en juliana gruesa o dados alargados patatas o zanahorias para después tornear sus ángulos y pulir con un cuchillo su forma hasta conseguir una que se acerque a un balón de rugby o una pastilla de jabón alargada. Las verduras torneadas suelen hervirse y después cubrirse con salsas.



Noisette

Más que un corte, la noisette, también llamado corte en avellana, es una manera de dar forma a las verduras y frutas pulposas consistente en hacer pelotas con una cuchara cóncava llamada sacabocados, similar a la que se utiliza para los helados. Por ejemplo, tiene amplia aplicación en melones y sandías, pero también se puede usar en patatas o calabacines que se quieran hervir con diseños diferentes.

