



¿Por qué cada corte tiene nombre y tamaño?

1. Para estandarizar la cocina

En cocina profesional se trabaja con **normas internacionales**.
Si el chef dice:

👉 “Corte en brunoise”

Todos saben que deben cortar en **cubos pequeños de 1–2 mm**, sin necesidad de explicar más.

- ✓ Permite trabajar rápido
- ✓ Evita errores
- ✓ Mantiene orden en la brigada

2. Para lograr cocción uniforme

El tamaño del corte influye directamente en el tiempo de cocción.

- Corte pequeño → se cocina más rápido
- Corte grande → tarda más

Si los cortes no son iguales:

- Unos se sobre cocinan
- Otros quedan crudos

3. Para mejorar la presentación

La cocina también es visual 👁👁

Un plato con cortes uniformes:

- Se ve profesional
- Tiene mejor textura
- Da sensación de calidad

TIPOS DE CORTES MAS UTILIZADOS

ZANAHORIA

- **Juliana:** 4 cm largo x 2 mm grosor
- **Bastón:** 5–6 cm largo x 1 cm grosor
- **Rondelle** (rodaja): 2–3 mm grosor
- **Vichy** (rodaja inclinada): 2–3 mm grosor
- **Mirepoix:** 1–2 cm (corte irregular)



□ CEBOLLA

- **Brunoise fina:** 1–2 mm
- **Brunoise media:** 3 mm
- **Juliana:** 4–5 cm largo x 2–3 mm grosor
- **Pluma:** tiras delgadas naturales según la fibra (2–3 mm)
- **Aros:** 2–4 mm grosor
- **Mirepoix:** 1–2 cm
- **Cuartos:** 4 partes iguales



TOMATE

- **Concassé** (pelado, sin semillas y en cubos): cubos de 5–7 mm
- **Brunoise:** 1 a 2 mm por lado
- **Macedonia:** 4 – 5 mm
- **Rodajas:** 3–5 mm
- **Gajos:** 4–8 partes iguales
- **Cuartos:** 4 partes iguales





LIMÓN

- **Rodajas:** 3–5 mm
- **Media luna:** 3–5 mm
- **Gajos:** 6–8 partes iguales
- **Suprema:** gajos limpios sin membrana
- **Zeste (ralladura):** capa superficial muy fina (1 mm aprox.)

PAPA BLANCA

-
- **Juliana:** 4 cm x 2 mm
- **Bastón clásico:** 6–7 cm x 1 cm
- **Parmentier:** cubos de 2 cm x lado
- **Mirepoix (irregular) :** 1–2 cm
- **Noisette:** 2–2.5 cm diámetro
- **Rodajas:** 3–5 mm
- **Chips:** 1–2 mm



AJÍ AMARILLO

- **Brunoise:** 2 mm
- **Juliana:** 4 cm x 2 mm
- **Tiras:** 5 cm x 5 mm
- **Rodajas:** 2–3 mm

□ PIMENTÓN

- **Brunoise:** 2–3 mm
- **Juliana:** 4–5 cm x 2–3 mm
- **Bastón:** 5–6 cm x 1 cm



- **Macedonia:** 4 – 5 mm por lado



PEREJIL

- **Chiffonade:** tiras muy finas (1–2 mm)
- **Picado fino:** 1 mm aprox.
- **Picado grueso:** 3–5 mm
- Hache (picado fino)



CULANTRO

- **Chiffonade:** 1–2 mm
- **Picado fino:** 1 mm
- **Picado grueso:** 3–5 mm
- **Hojas enteras:** sin corte (decoración)
- haché (picado fino)

CEBOLLA CHINA (Parte blanca y parte verde)

1. Corte en RONDELLE (rodajas)

- **Medida fina:** 1–2 mm
- **Medida media:** 3–4 mm
- **Decoracion**
 Muy usado en arroz chaufa, sopas, tortillas.



En la cebolla china se puede trabajar por separado:

- **Parte blanca** → sabor más intenso.
- **Parte verde** → sabor más suave y decorativo.

INGREDIENTES

VERDURAS

- 4 uni ZANAHORIA GRANDES
- 4 uni CEBOLLAS ROJAS
- 4 unid LIMONES VERDES
- 4 uni PAPAS BLANCAS CANCHAN O ROSADA
- 4 uni TOMATES ROJOS
- 4uni AJI AMARILLO
- 2 uni PIMENTON
- 0.50 cent DE PEREJIL
- 0.50 cent DE CULANTRO
- 0.50 cent CEBOLLA CHINA
- SAL DE MESA 300 GR
- PIMIENTA 1 SOL
- COMINO 1 SOL
- OREGANO 1 SOL

IMPLEMENTOS PARA LA CLASE

- PELADOR
- CUCHILLO DE CHEF
- 1 REGLA
- TABLA DE PICAR (DE PREFERECIA DE COLOR VERDE)
- IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA
- CUCHARA Y TENEDOR
- TRAPO AMARILLO
- SECADOR

CORTES :

<https://www.youtube.com/watch?v=Z7SwhTZ5tOM&t=236s>

https://www.youtube.com/watch?v=NI8bc_lgvFE

<https://www.youtube.com/watch?v=IYsjGEdVwY0>

TECNICA DE CORTE :

- CAIDA LIBRE
- PIVOTE

<https://www.youtube.com/watch?v=dB9NrfO-oEI>

