

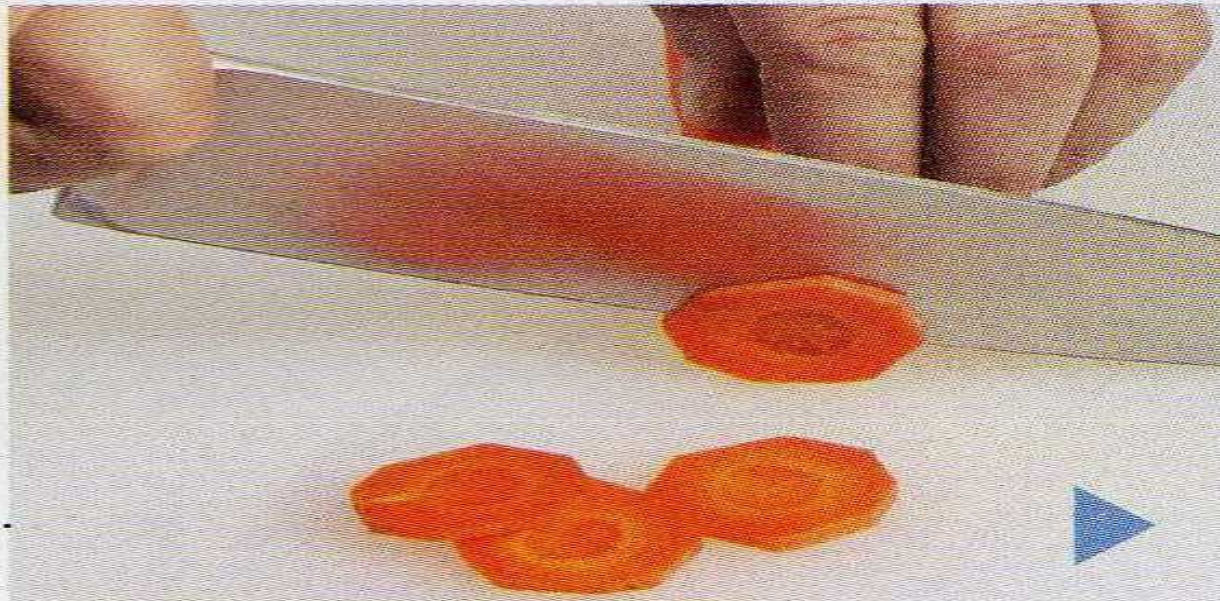


TÉCNICAS DE CORTE

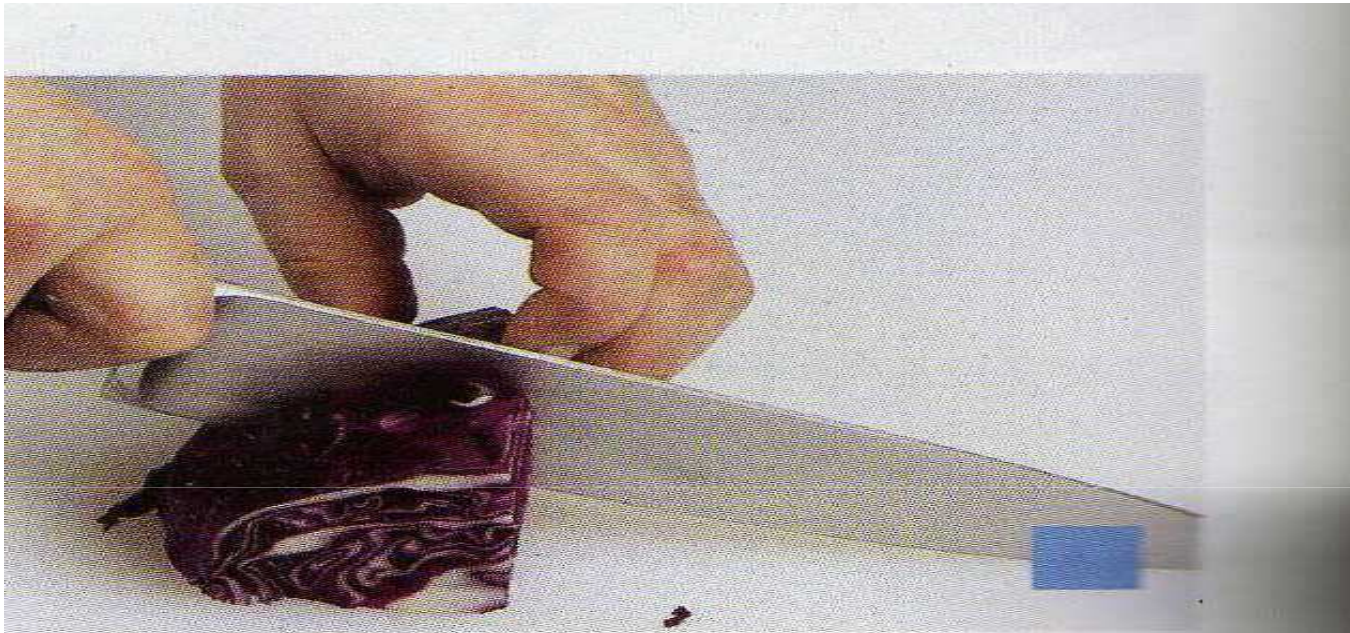
Las diferentes partes de la lámina del cuchillo son utilizadas para distintos propósitos y grosores de corte.



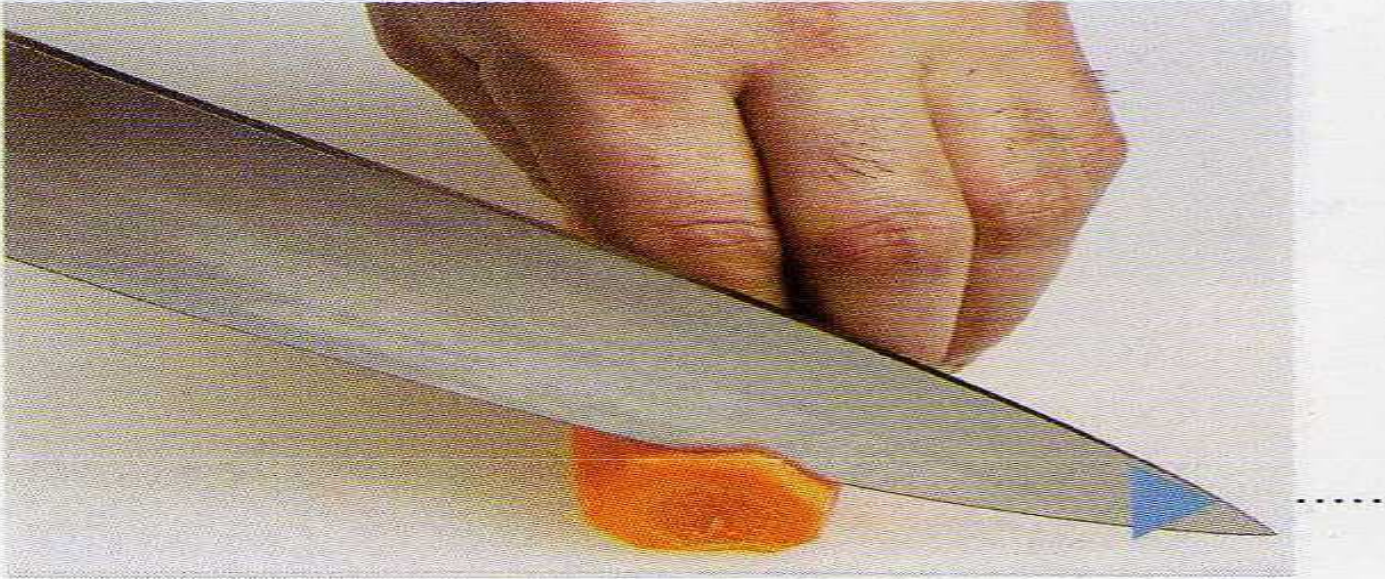
La parte del cuchillo más fina y angosta es la punta. Esta se usa para trabajos delicados y pequeños ítems.



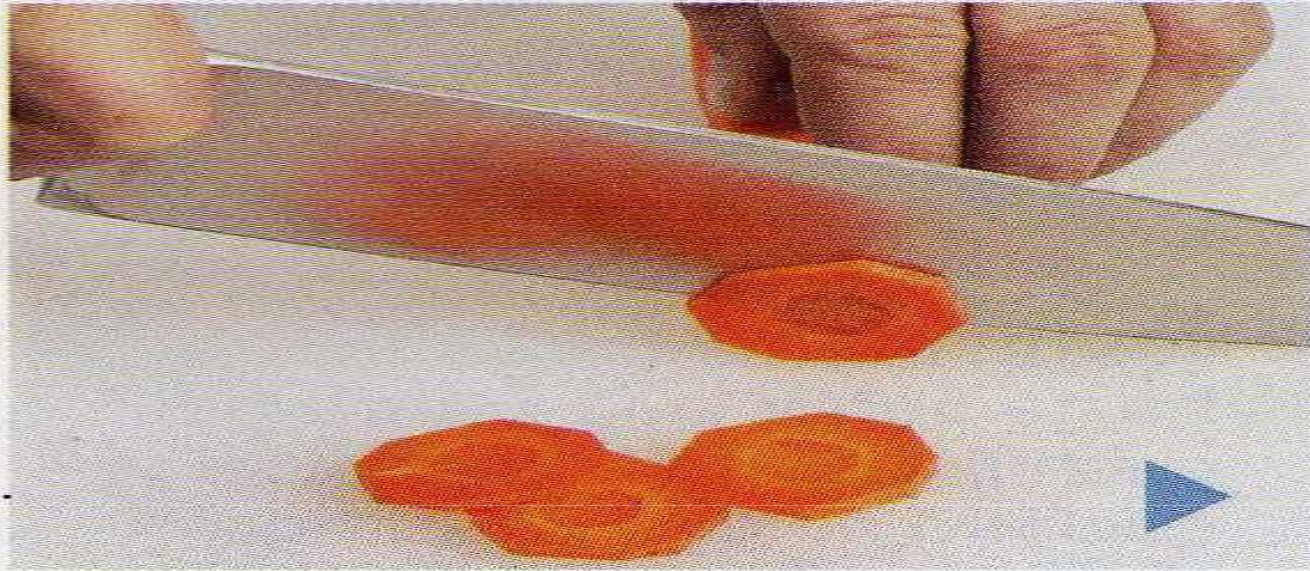
El centro de la lámina del cuchillo se utiliza para la mayoría de los trabajos.



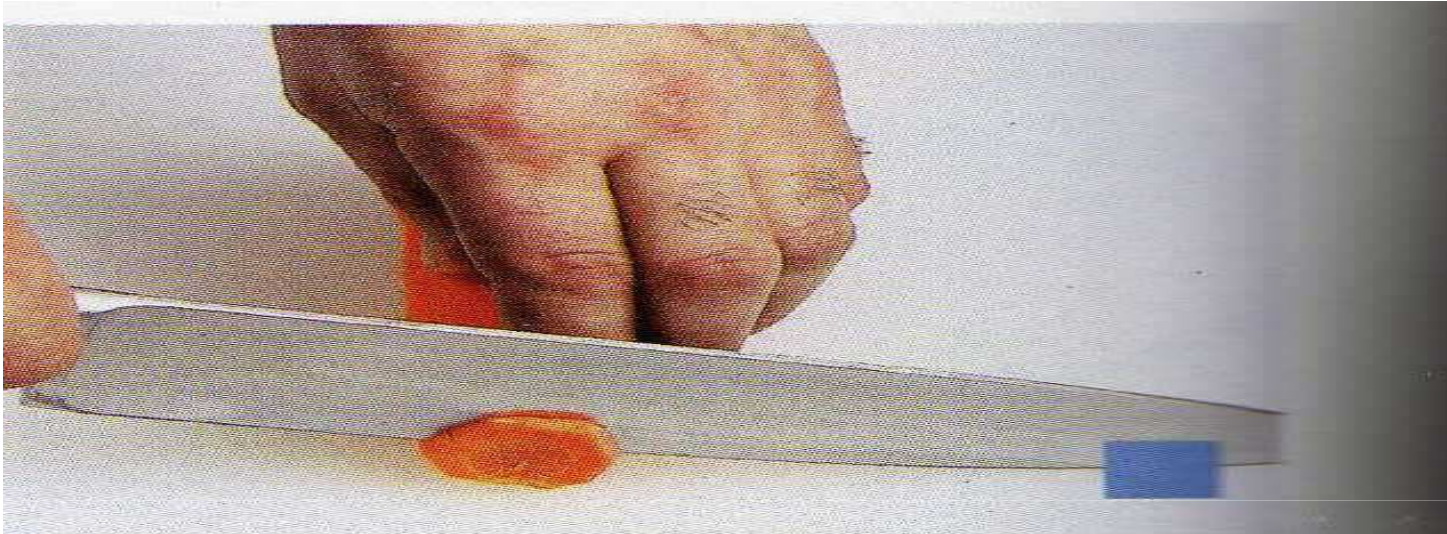
La base de la lámina del cuchillo se utiliza para trabajos más pesados, donde se requiere mayor fuerza.



Comenzar apoyando la punta del cuchillo sobre la tabla formando un ángulo.



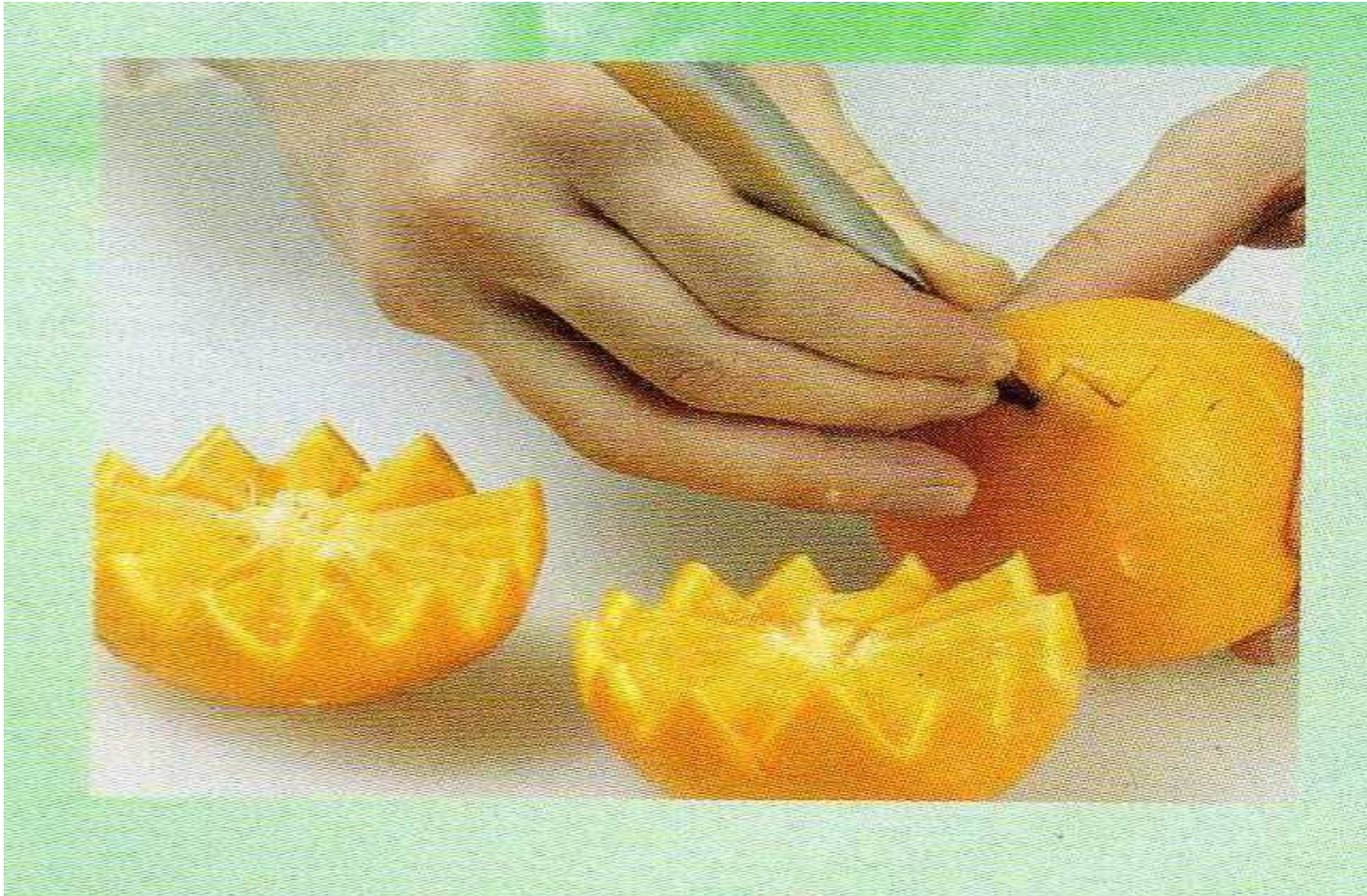
El cuchillo se deberá ir moviendo hacia adelante y abajo, para cortar lo que se desee.

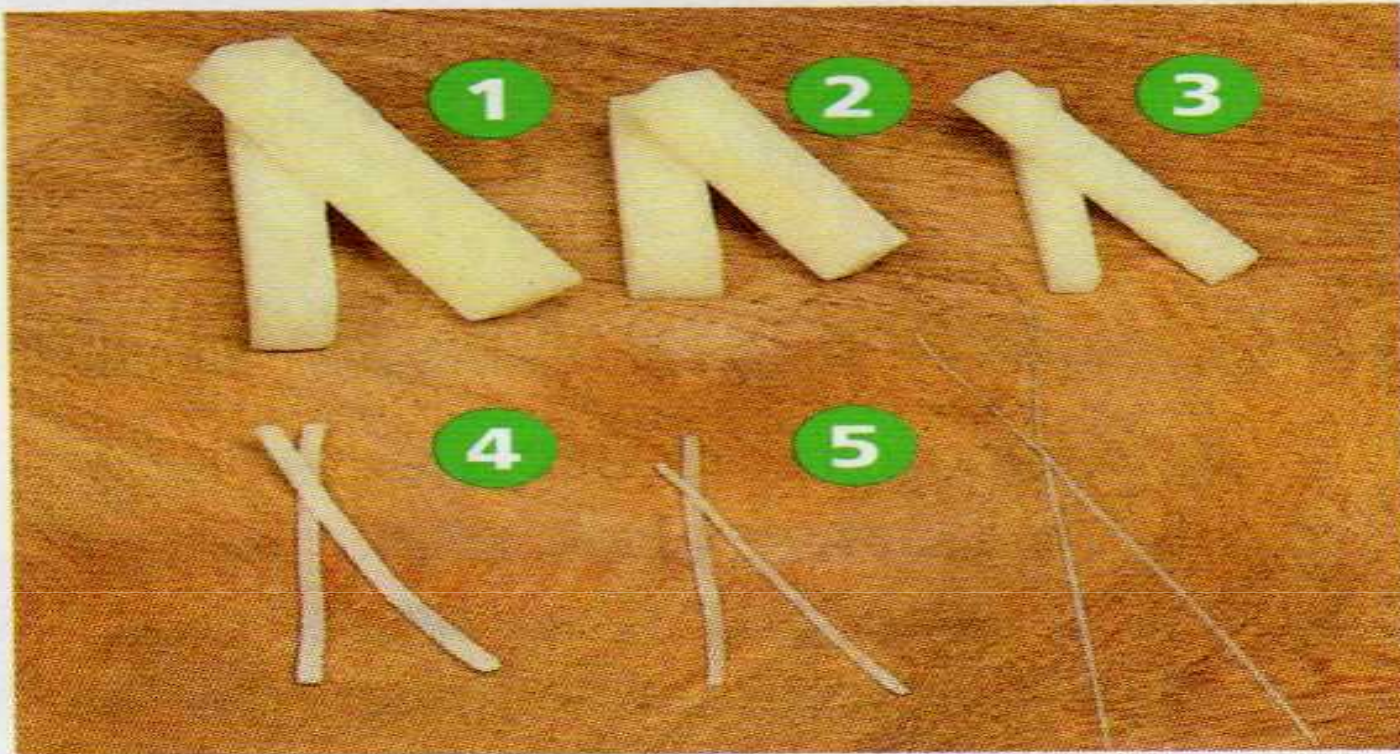


El corte con el cuchillo se termina apoyando la base de la lámina en la tabla. Para el segundo corte, levantar la base del cuchillo, dejando siempre la punta apoyada.



CORTES BÁSICOS PARA EL TRABAJO EN COCINA



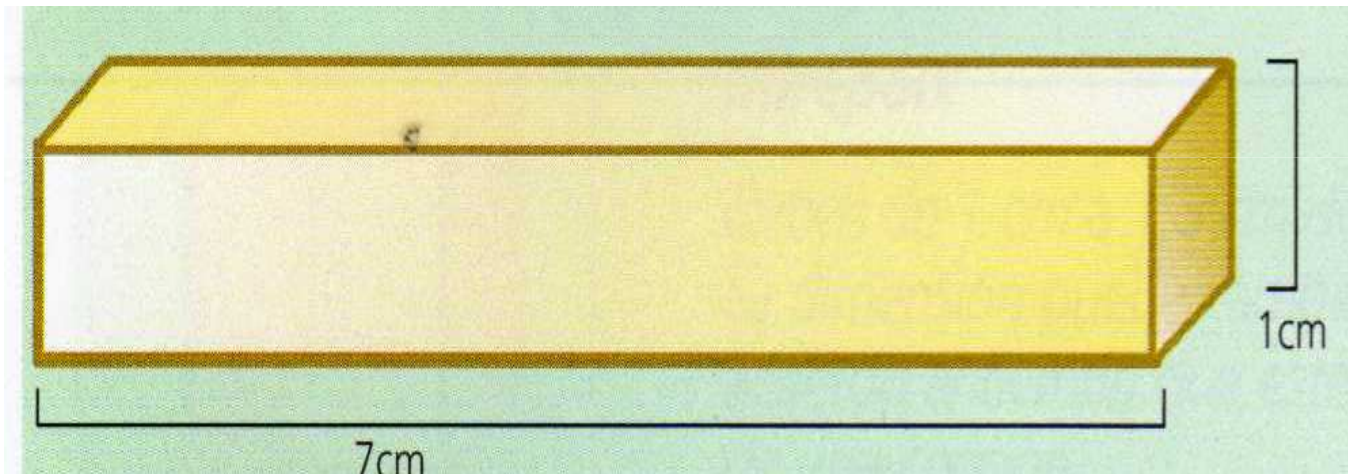


- 1.** *Papas Pont Neuf.*
- 2.** *Papas Bastón (bâtonnets).*
- 3.** *Papas Allumette*
- 4.** *Papas Paille.*
- 5.** *Papa Cheveux.*



Pont neuf

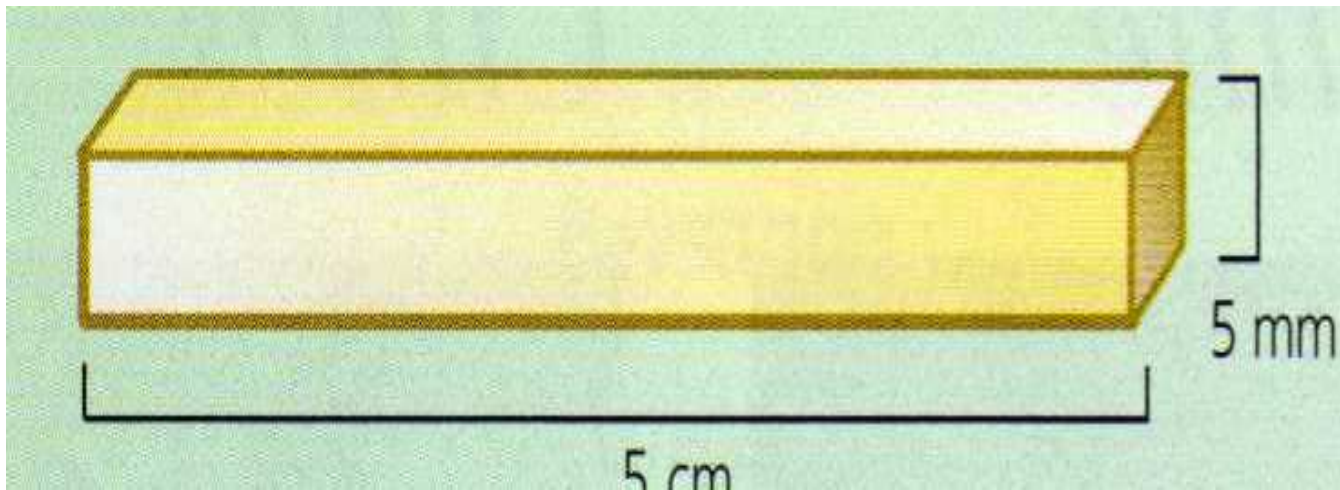
Bastones regulares de 1 cm de sección y 7 cm de largo





Bastones

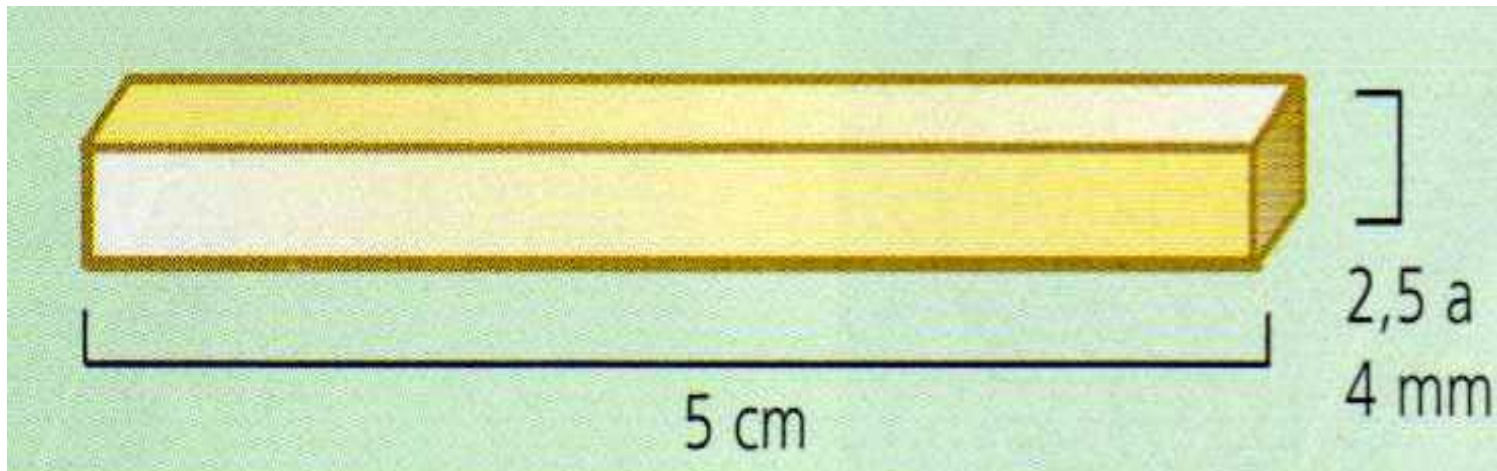
Bastones regulares de 5 mm de lado por 5 cm de largo.





Allumette

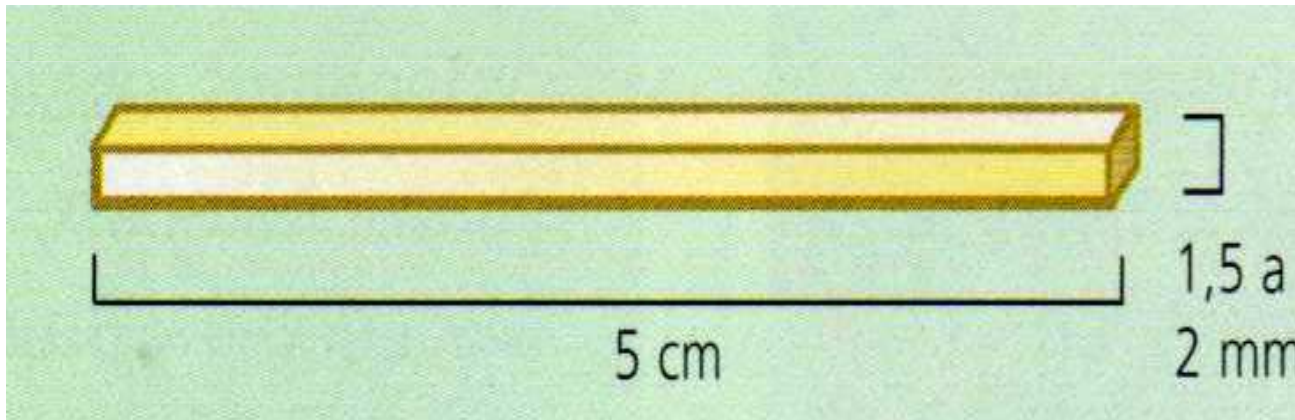
Bastones regulares de 2.5 a 4 mm de lado por 5 cm de largo.





Paille

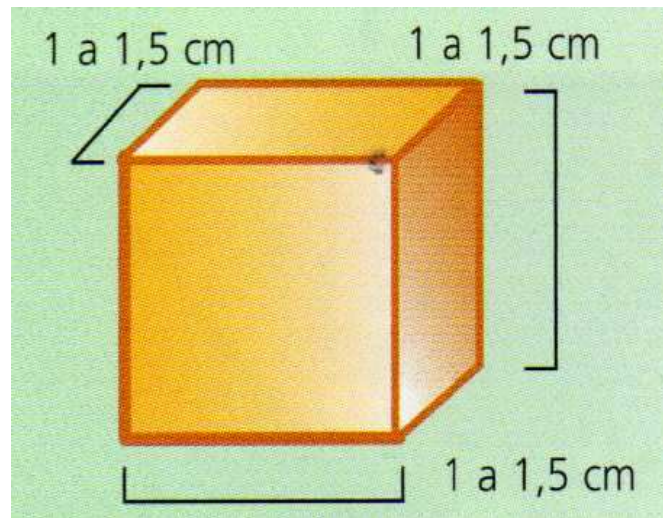
Bastones regulares de 1.5 a 2 mm de lado por 5 cm de largo. (corte con mandolina)





Mirepoix

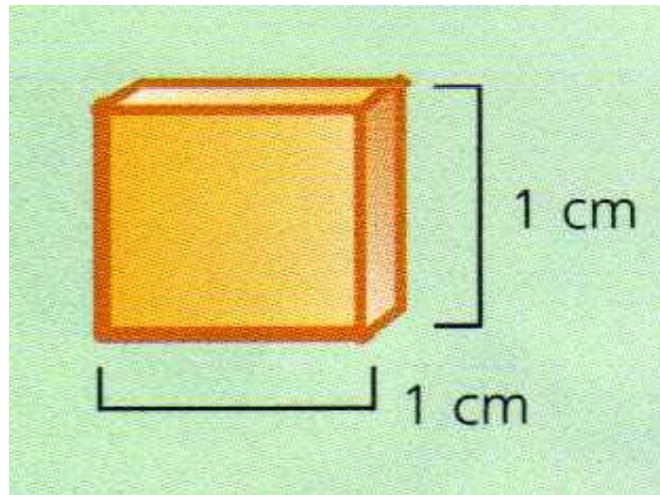
Cubos regulares de 1 cm. Se obtienen del corte Pont Neuf. Se utilizan en guarniciones aromáticas y coccciones largas.





Paysanne

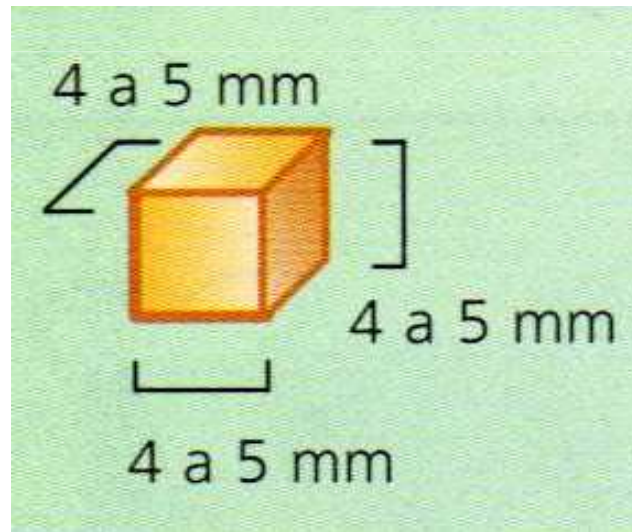
Laminas finas de 1 cm. de lado. Se obtienen del corte Pont Neuf. Se utilizan en sopas.





Macedonia

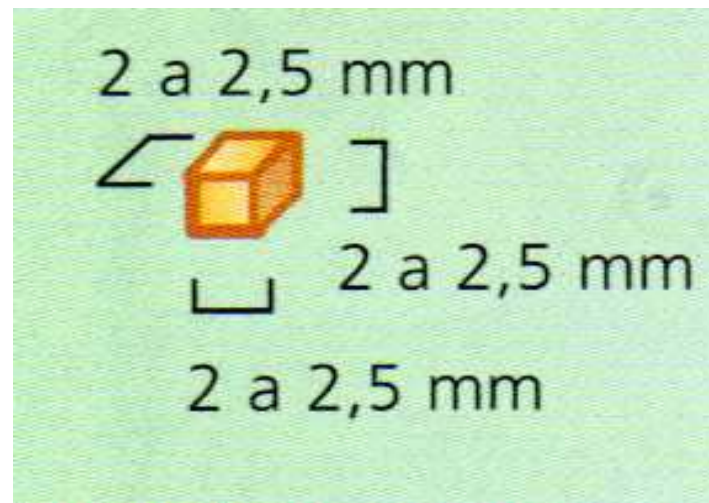
Cubos regulares de 0.50 cm. Se obtienen del corte Bastón. Se utilizan normalmente en ensaladas.





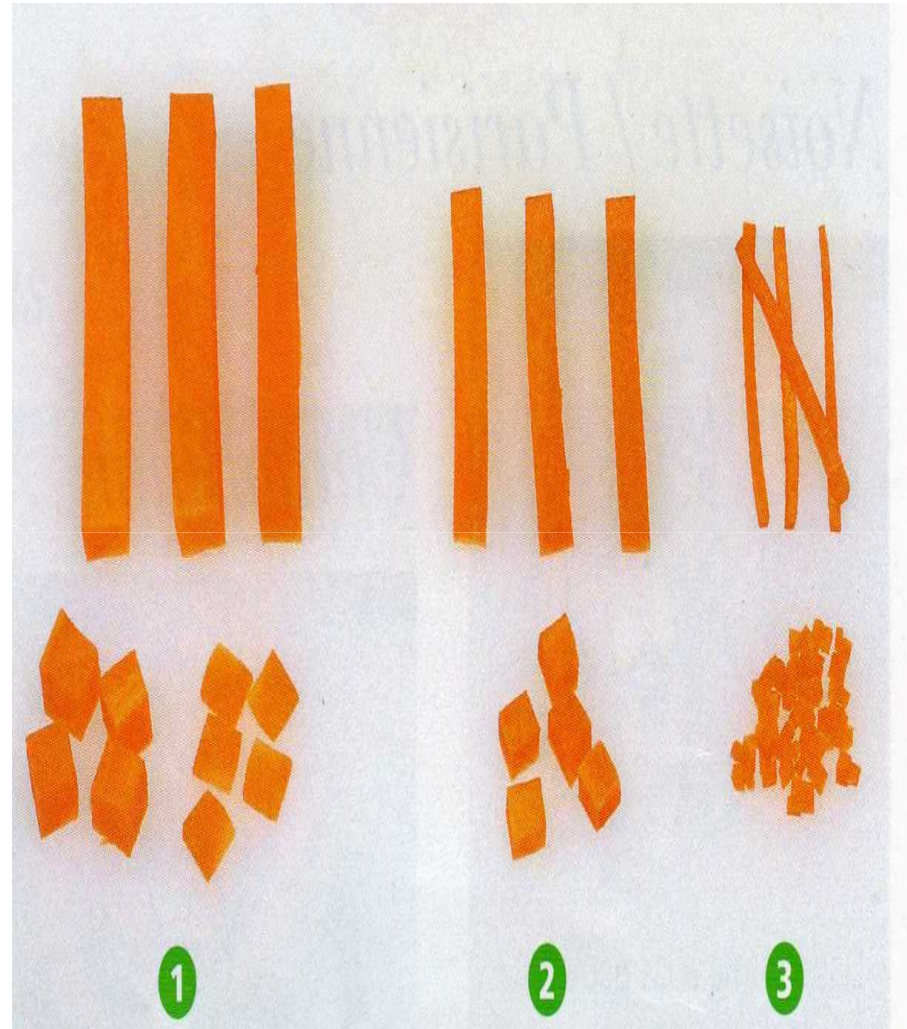
Brunoise

Cubos regulares de 0.25 a 04 cm. Se obtienen del corte Juliana. Se utilizan en la gran mayoría de preparaciones, que parten de un sofrito.





- Pont neuf: se obtienen los cubos de mirepoix y las láminas de paysanne.
- Bastón: se obtienen los cubos de macedonia.
- Alumette: se obtienen los cubos de brunoise.





Cortes en champiñones

Escalopado: cortar el tallo del champiñón, separar el champiñón en dos cortando diagonalmente al medio. Nuevamente cortar en diagonal cada mitad de champiñón.





Fileteado

Cortar el champiñón en láminas finas con el tallo incluido





Juliana

Cortar el champiñón en rodajas sin el tallo. Apoyar las rodajas una sobre otra y cortar en bastones finos.

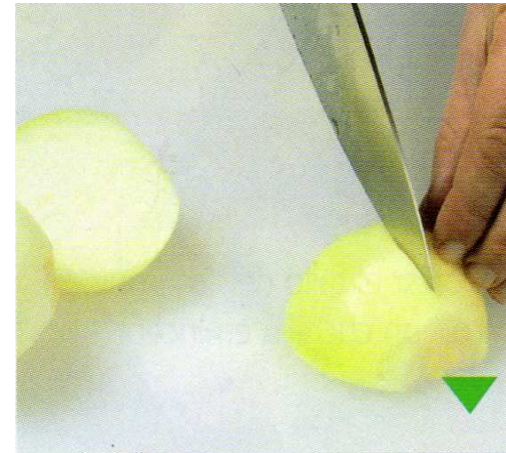
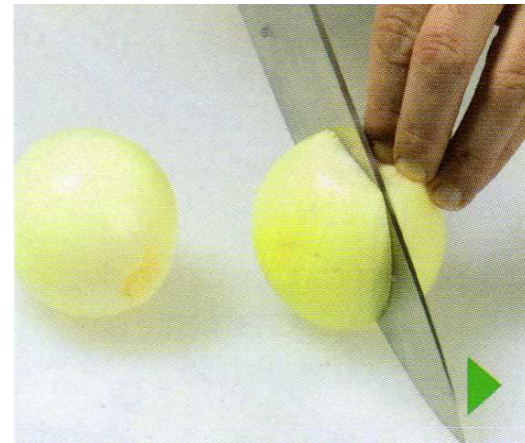




Ciselado de cebolla

Cortar la cebolla al medio en sentido vertical.

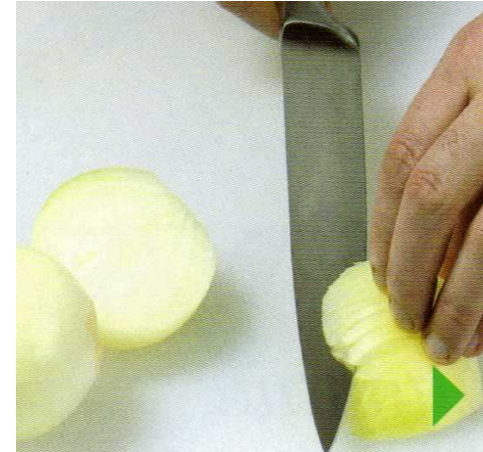
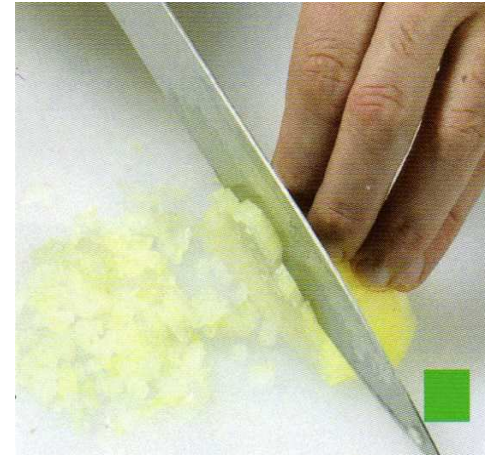
Hacer cortes verticales sobre una de las mitades, manteniendo el extremo de la raíz hacia afuera, sin cortar, ella mantendrá unidas las capas de la cebolla.





Realizar cortes horizontales, sin llegar a los extremos de la raíz.

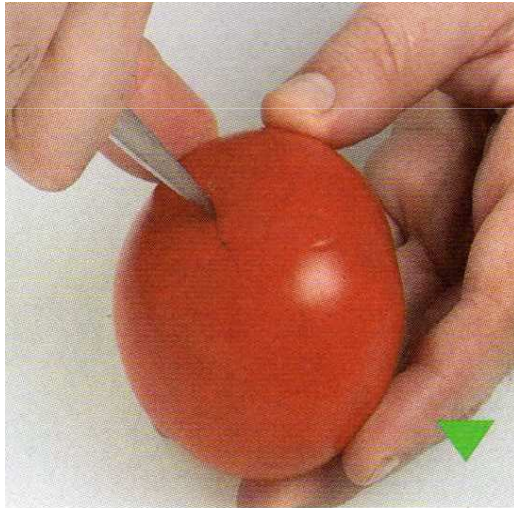
Mantener la cebolla en la misma posición y realizar cortes verticales regulares.



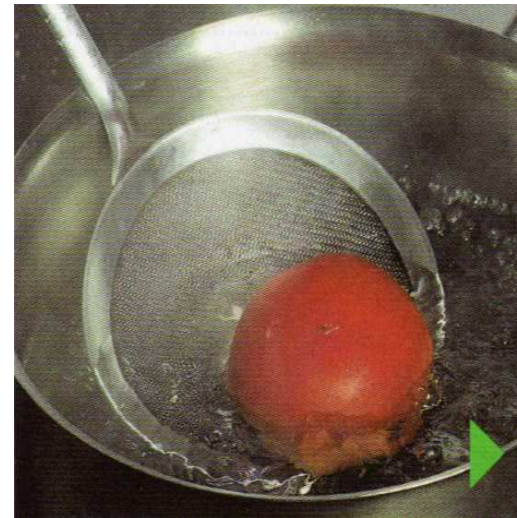


Pelado de tomate

Realizar un corte en cruz en la base del tomate

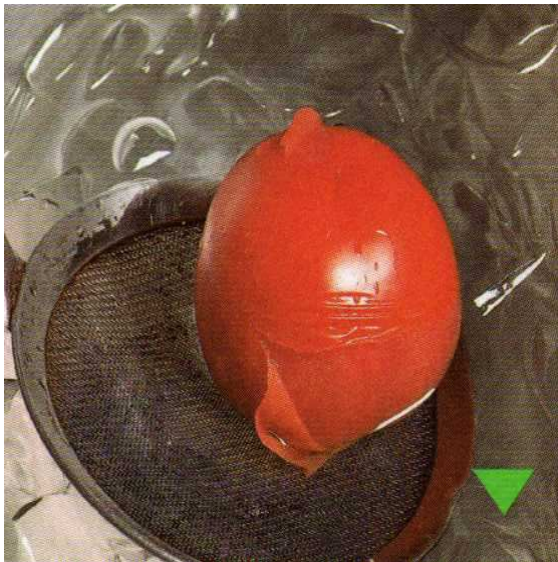


Hundir el tomate en agua hirviendo durante 15 a 20 segundos, dependiendo de la madurez

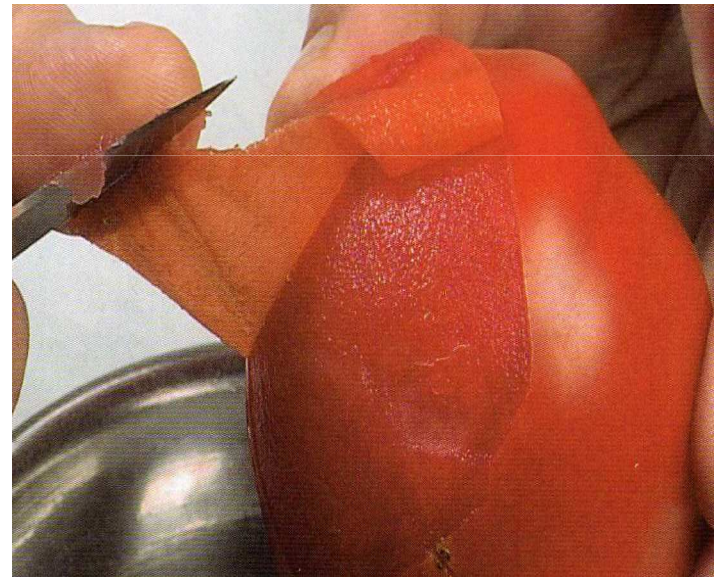




Sacar el tomate con una espumadera apenas empieza a levantar la piel, y parar la cocción colocándolo en un bowl con agua y hielo.



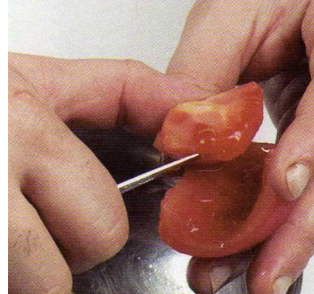
Pelar el tomate con la ayuda de un cuchillo de oficio.



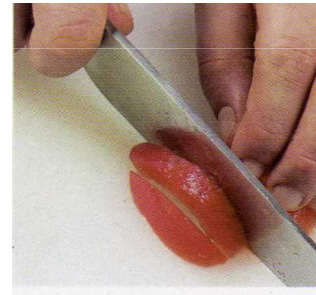


Concassé

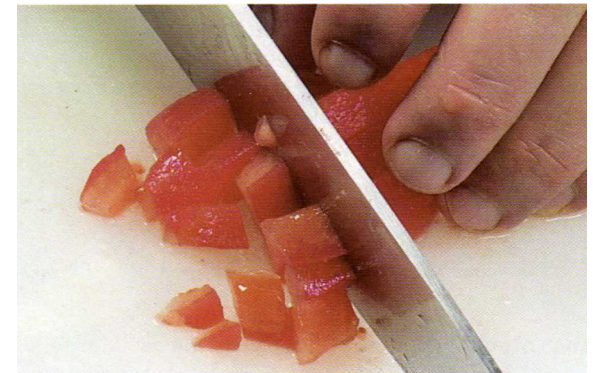
Cortar el tomate en cuartos y retirar las semillas.



Luego cortar en tiras regulares.



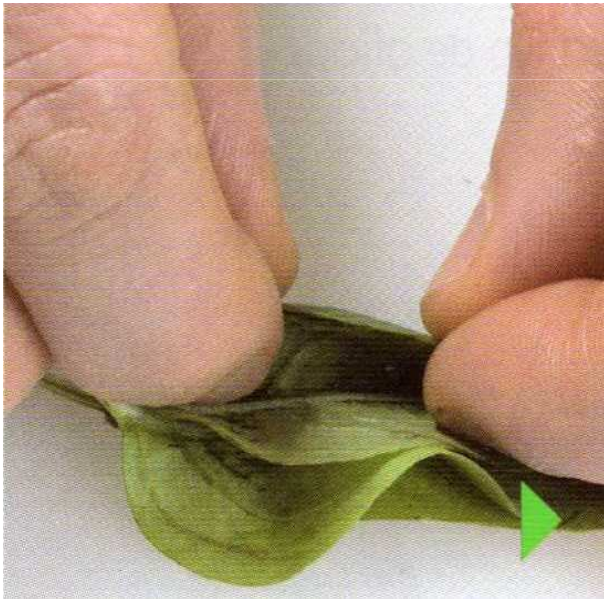
Girar las tiras de tomate $\frac{1}{4}$ de vuelta y cortar en cubos regulares para obtener un concassé.



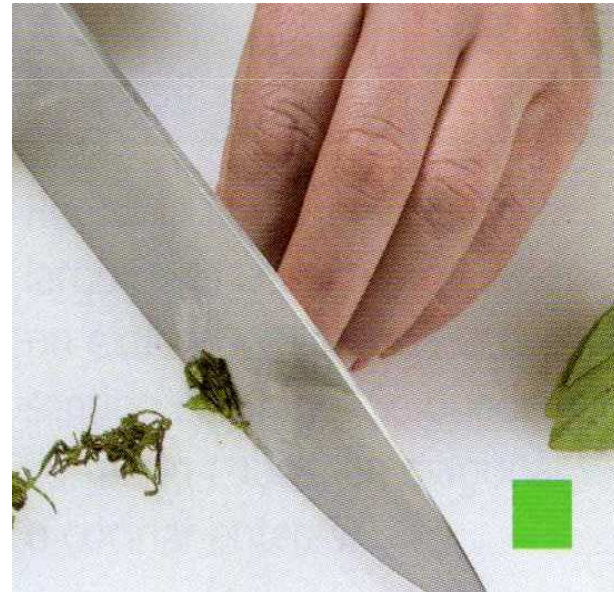


Chiffonnade

Superponer la hojas y enrollarlas.



Cortar en tiras finas, sin repasar.





Bouquet garni

Es un pequeño atado de hierbas aromáticas, que se utiliza para saborizar distintas preparaciones. Generalmente esta compuesto por tallos y hojas de puerro, laurel, tomillo, perejil y apio.

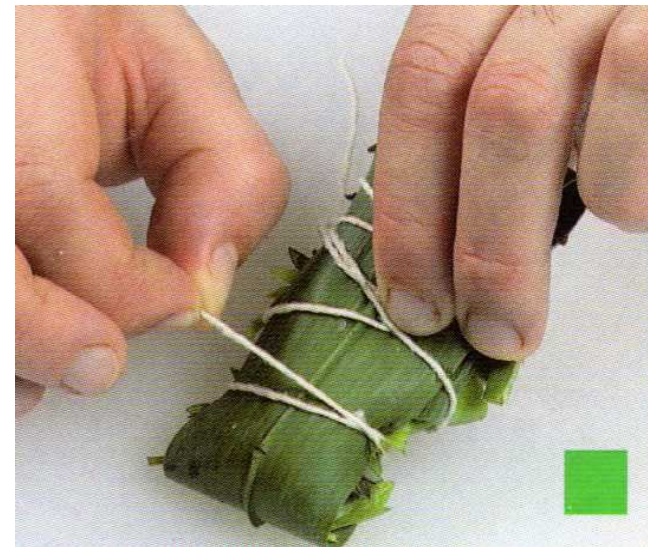




Armar el bouquet garni, utilizando una hoja de puerro de base, colocar todas las hierbas en el interior y cubrir con otra hoja de puerro.



Sujetar bien atando con una piola





FONDOS DE COCCION



Fondo claro

Los fondos claros sirven de base para diversas preparaciones, salsas, sopas, cocciones de carnes, guisados, preparaciones de arroz, por citar algunos ejemplos.

Se utilizan generalmente huesos bovinos o de ave, además de verduras para saborizar.

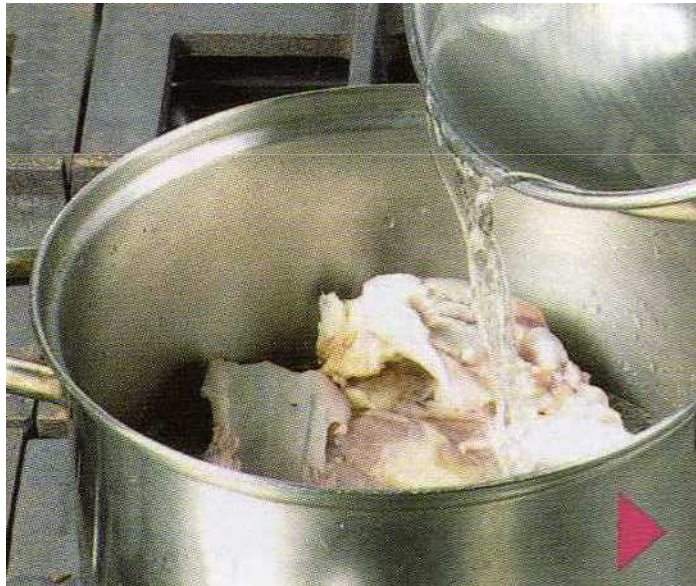


FÓRMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE FONDO CLARO

Huesos bovinos o de ave <i>(dependiendo del fondo que se quiera realizar)</i>	1 kg
Cebollas	0,100 kg
Puerros	0,100 kg
Zanahorias	0,100 kg
Ramas de apio	0,100 kg
Bouquet garni	1
Agua fría	1,5 a 2 litros
Sal gruesa	Cant. necesaria
Pimienta blanca en granos	Cant. necesaria
Clavos de olor	2



Colocar los huesos en una olla. Cubrir con agua fría.



Llevar a ebullición, espumar las impurezas de la superficie





Incorporar todas las verduras limpias, el bouquet garni y los clavos de olor. Cocinar a fuego bajo por una hora si fuera fondo de ave y por tres en caso de ser fondo de carne



Colar el fondo de cocción con un chino, enfriar rápidamente.





Fondo oscuro

Los fondos oscuros se pueden realizar con huesos bovinos, de ave o animales de caza. A diferencia del fondo claro los huesos y la guarnición aromática son cocidos previamente en el horno, para que tomen una coloración mas pronunciada y luego hervirlos. Los fondos oscuros se pueden utilizar en la realización de salsas oscuras, sopas, braseados, guisados por ejemplo



FÓRMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE FONDO OSCURO

<i>Huesos bovinos, de ave o de animales de caza</i>	<i>1 kg</i>
<i>Cebollas</i>	<i>0,100 kg</i>
<i>Zanahorias</i>	<i>0,100 kg</i>
<i>Ajo</i>	<i>0,020 kg</i>
<i>Tomates</i>	<i>0,200 kg</i>
<i>Bouquet garni</i>	<i>1</i>
<i>Agua fría</i>	<i>1,5 a 2 litros</i>
<i>Concentrado de tomates</i>	<i>0,010 kg</i>
<i>Sal</i>	<i>Cant. necesaria</i>
<i>Pimienta</i>	<i>Cant. necesaria</i>



Dorar los huesos y la guarnición aromática en el horno.



Colocar los huesos y la guarnición en una olla, agregar el bouquet garni y cubrir con agua.





Cocinar durante 3 a 4 horas espumando continuamente.



Colar el fondo oscuro con un chino y enfriar rápidamente.





Fumet de pescado

Se realiza con cabezas, con cabezas, colas y espinas de pescado, se utiliza en la elaboración de sopas, salsas y preparaciones que no requieran mucho tiempo de cocción



FÓRMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE FUMET DE PESCADO

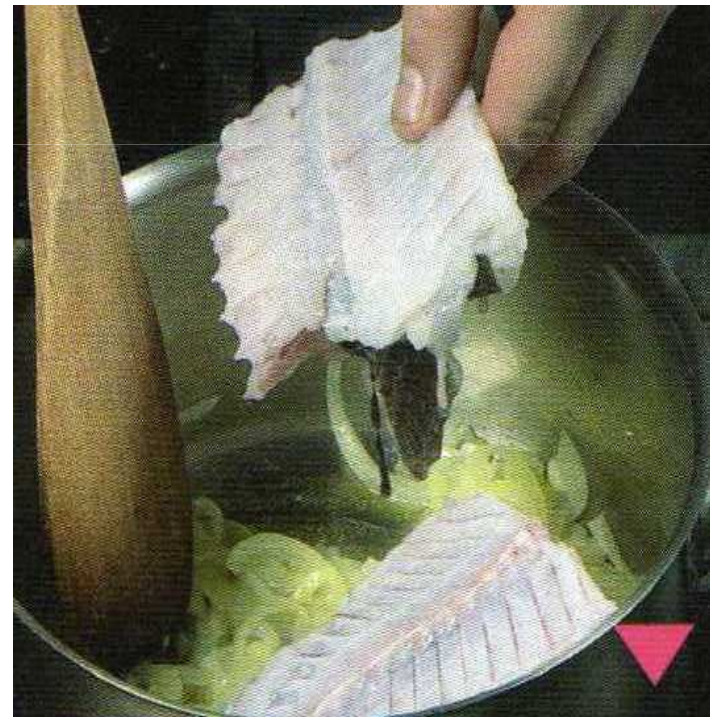
<i>Cabezas (sin los ojos), espinas y colas de pescados no grasos</i>	<i>0,500 kg</i>
<i>Manteca</i>	<i>0,030 kg</i>
<i>Echalotes</i>	<i>0,030 kg</i>
<i>Zanahorias</i>	<i>0,050 kg</i>
<i>Cebollas</i>	<i>0,080 kg</i>
<i>Recortes de champiñones</i>	<i>0,050 kg</i>
<i>Bouquet garni</i>	<i>1</i>
<i>Agua</i>	<i>1 litro</i>
<i>Vino blanco</i>	<i>0,100 litros</i>
<i>Sal</i>	<i>Cant. necesaria</i>
<i>Pimienta</i>	<i>Cant. necesaria</i>



Rehogar la guarnición aromática con margarina.



Incorporar las cabezas, espinas y colas de pescado bien lavado y cocinar algunos minutos.

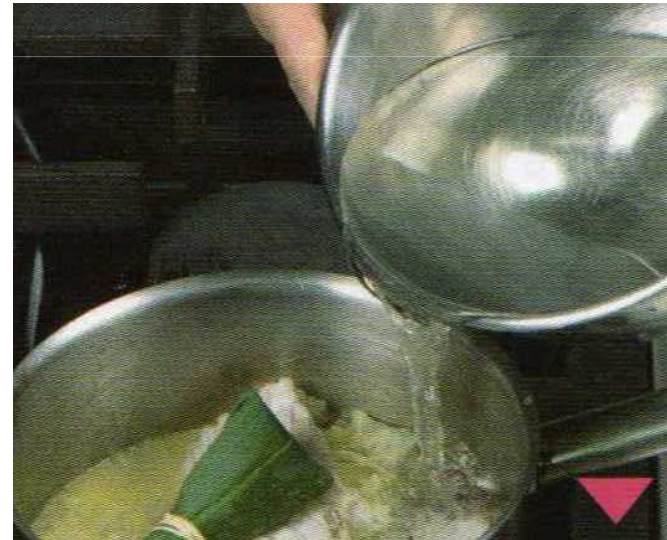




Verter el vino blanco



Agregar el agua y el bouquet garni.
Cocinar por 20 minutos a fuego bajo.





Espumar
continuamente las
impurezas de la
superficie



Pasar el fumet por un chino,
este debe quedar translúcido,
los motivos que pueden
causar que se enturbie es una
ebullición muy prolongada o
demasiado rápida. Enfriar
rápidamente.





Clarificación de un fondo

Se realiza para poder obtener una gelatina o un consomé. A un fondo o fumet se le agrega una mezcla de carne picada (vacuna, de ave, de pescado, o la que corresponda al fondo), claras y verduras, para que sustraigan las impurezas contenidas en el líquido, con sus proteínas. El resultado es un producto con sabores muy concentrados y color translúcido.



FÓRMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE CONSOMÉ

Carne picada <i>(de acuerdo al fondo que se utilice, puede ser vacuna, de ave, de pescado, u otra)</i>	0,200 kg
Clara	1
Zanahorias	0,050 kg
Ramas de apio	0,050 kg
Hojas verdes de puerro	0,050 kg
Tomates	0,100 kg
Concentrado de tomate (opcional)	0,010 kg
Perejil	1 atado
Fondo o fumet	1,5 litros
Sal	Cant. necesaria
Pimienta en granos	Cant. necesaria



Unir todos los ingredientes de una clarificación en un bowl y revolver bien.



Colocar el fondo en una cacerola junto con los ingredientes de la clarificación, revolver lentamente y cocinar a fuego bajo hasta que comience la coagulación.





Una vez que el liquido
entre en ebullición,
parar de revolver y
cocinar por una hora



Colocar el perejil y los
granos de pimienta dentro
de un paño fino. Disponerlo
dentro de un chino y pasar
el consomé clarificado con
mucho cuidado para que
no se enturbie.



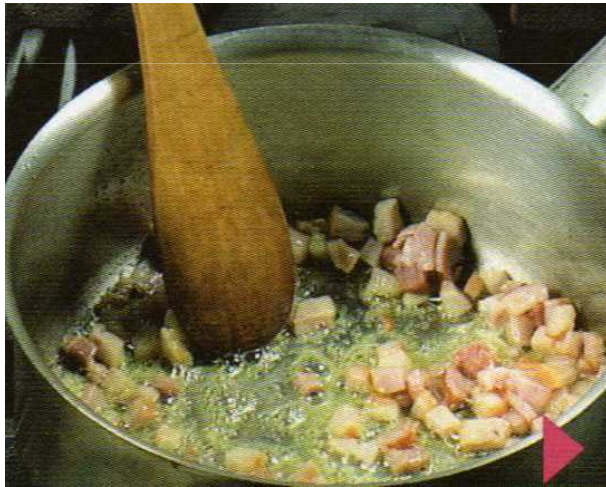


FÓRMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE SALSA ESPAÑOLA

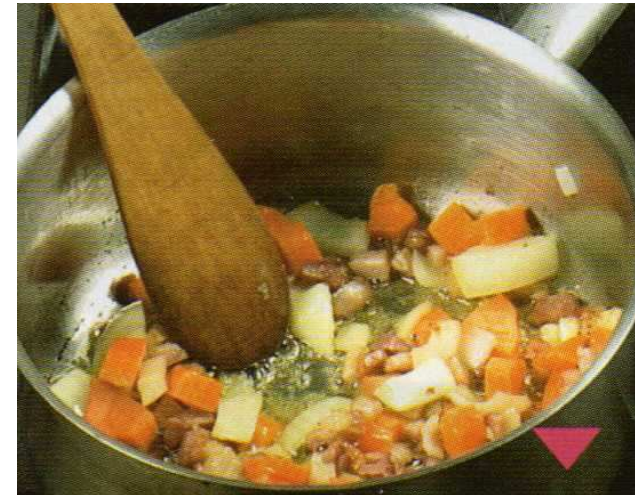
<i>Fondo oscuro de carne</i>	<i>1,5 litros</i>
<i>Panceta ahumada</i>	<i>0,050 kg</i>
<i>Cebollas</i>	<i>0,050 kg</i>
<i>Zanahorias</i>	<i>0,050 kg</i>
<i>Champiñones</i>	<i>0,050 kg</i>
<i>Ajo</i>	<i>0,010 kg</i>
<i>Tomates</i>	<i>0,350 kg</i>
<i>Concentrado de tomates</i>	<i>0,030 kg</i>
<i>Bouquet garni</i>	<i>1</i>
<i>Manteca</i>	<i>0,070 kg</i>
<i>Harina</i>	<i>0,070 kg</i>
<i>Sal</i>	<i>Cant. necesaria</i>
<i>Pimienta</i>	<i>Cant. necesaria</i>



Rehogar la panceta con la margarina en la cacerola

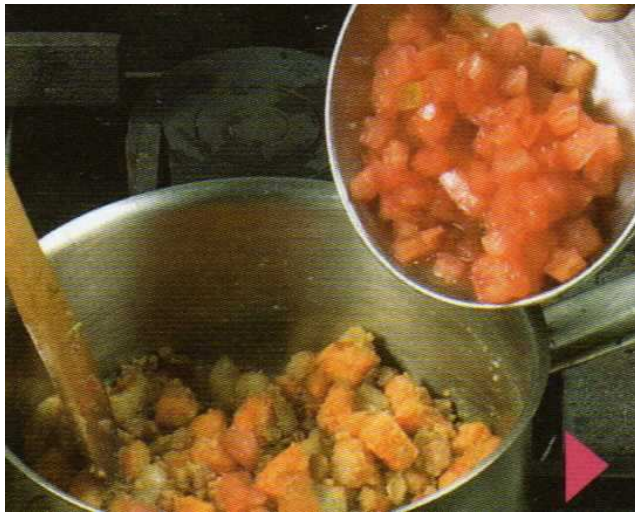


Incorporar la guarnición aromática y cocinar unos minutos. Espolvorear con harina y cocinar hasta obtener un roux marrón oscuro.





Agregar el tomate junto con el concentrado, dejar que se cocinen y pierdan un poco la acidez



Verter el fondo oscuro hirviendo, de a poco, mientras se revuelve para que no se formen grumos. Por ultimo agregar el bouquet garni y cocinar tapado por 1.5 a 2 horas.





Pasar la salsa por un chino, una vez que tome la consistencia espesa y aterciopelada. Enfriar rápidamente.





FÓRMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE SALSA VELOUTÉ

<i>Fondo claro de ave, de carne o fumet de pescado</i>	<i>1 litro</i>
--	----------------

Roux blanco

<i>Harina</i>	<i>0,070 kg</i>
---------------	-----------------

<i>Manteca</i>	<i>0,070 kg</i>
----------------	-----------------

<i>Manteca (para la terminación)</i>	<i>0,020 kg</i>
--	-----------------

<i>Sal</i>	<i>Cant. necesaria</i>
------------	------------------------

<i>Pimienta</i>	<i>Cant. necesaria</i>
-----------------	------------------------



Realizar un roux blanco con la margarina y la harina



Verter el fondo de cocción de a poco, mientras se revuelve con un batidor, para que no se formen grumos. Llevar a ebullición.





Una vez que se espese condimentar con sal y pimienta y pasar por un chino.



Colocar pequeños trozos de margarina para que la salsa no se seque en la superficie. Enfriar rápidamente o mantener a una temperatura de 63° C, a baño María si se va a utilizar.



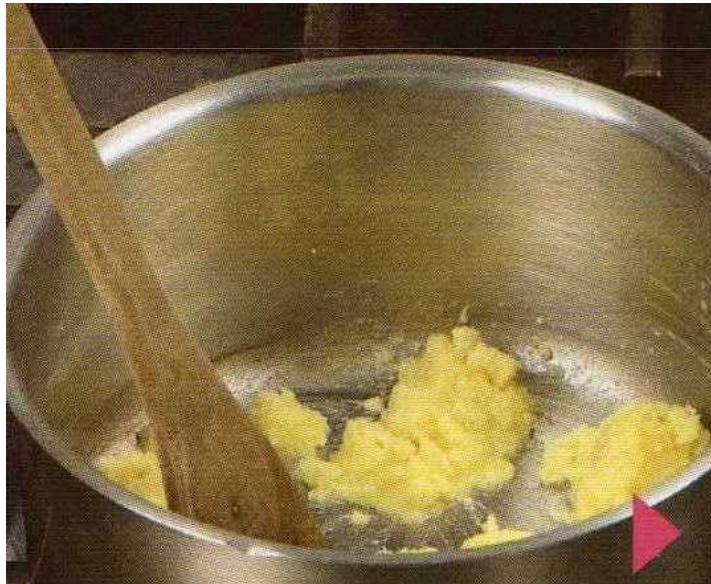


FÓRMULA BÁSICA PARA 1 LITRO DE SALSA BÉCHAMEL

<i>Leche</i>	<i>1 litro</i>
Roux blanco	
<i>Harina</i>	<i>0,050 a 0,070 kg</i>
<i>Manteca</i>	<i>0,050 a 0,070 kg</i>
<i>Sal</i>	<i>Cant. necesaria</i>
<i>Pimienta blanca molida</i>	<i>Cant. necesaria</i>
<i>Nuez moscada</i>	<i>Cant. necesaria</i>



Realizar un roux blanco con la margarina y la harina

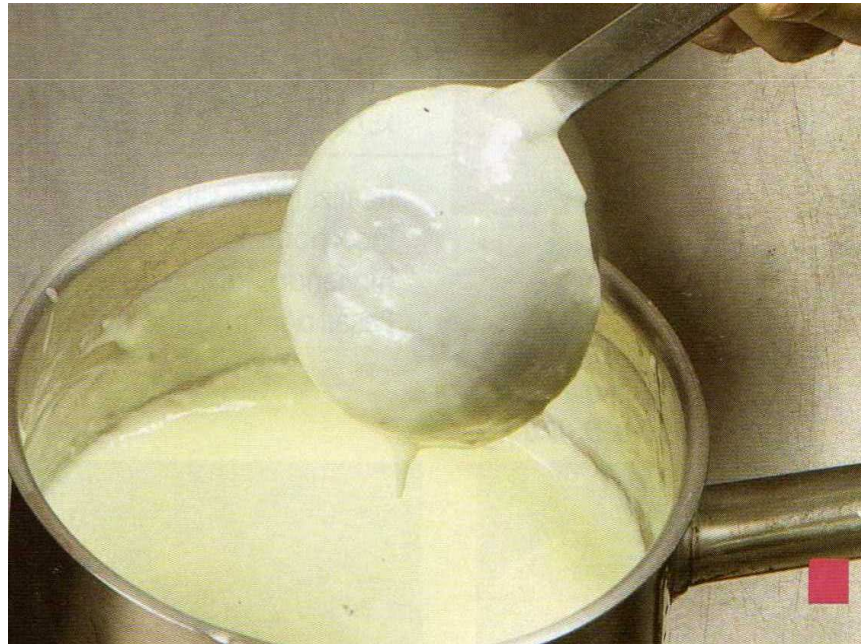


Verter la leche de a poco, mientras se revuelve con un batidor, para que no se formen grumos.





Llevar a ebullición. Sazonar con sal y pimienta. Cocinar por unos 5 minutos. Verificar la consistencia con el revés de un cucharón. Pasar por un chino y enfriar rápidamente.





SALSA HOLANDESA

FÓRMULA BÁSICA PARA 1 KG DE MANTECA

<i>Manteca clarificada</i>	<i>1 kg</i>
<i>Yemas</i>	<i>15 a 16</i>
<i>Jugo de limón</i>	<i>0,150 litros</i>
<i>Agua</i>	<i>0,100 litros</i>
<i>Sal y pimienta</i>	<i>Cant. necesaria</i>

Reducción opcional para saborizar

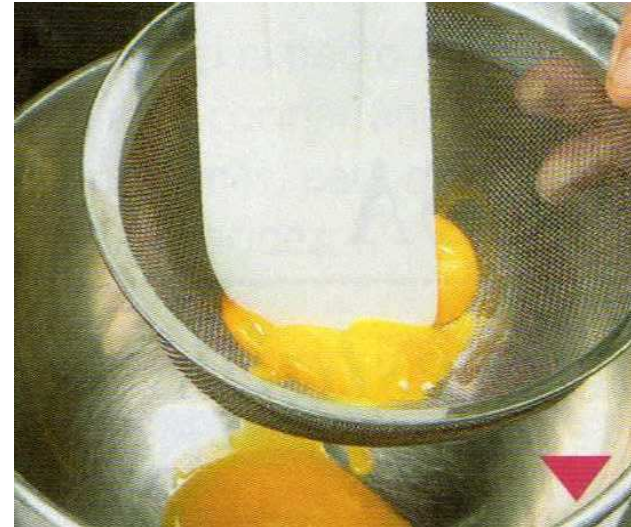
<i>Vino blanco</i>	<i>0,100 litros</i>
<i>Vinagre</i>	<i>0,050 litros</i>
<i>Pimienta en granos</i>	<i>0,005 litros</i>



Reducir el vino blanco con el vinagre y los granos de pimienta, en una cacerola sobre el fuego.



Pasar las yemas por un colador e incorporar una cucharada sopera de agua por yema. Luego adicionar la reducción de vino blanco y vinagre.





Batir las yemas a baño María hasta que aumenten su volumen y comiencen a espumarse.



Una vez se vea el fondo del bowl, al batir (60° C) incorporar la margarina clarificada en forma de hilo, mientras se continua batiendo enérgicamente.





Terminar agregando el jugo de limón, sal y pimienta, pasar por un chino y mantener en una temperatura entre 40 y 50° C.

