



Cortes básicos a verduras, frutas, hortalizas, carnes

Autores: Prof. de Cocina: Lic. Silvio Guillén Madem
Prof. de Informática: Lic. Lourdes Vázquez de la Barrera

2016

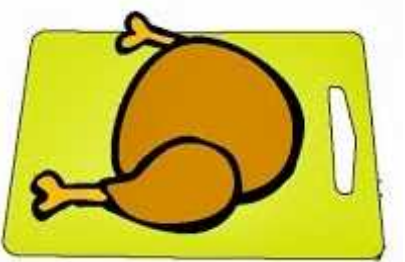
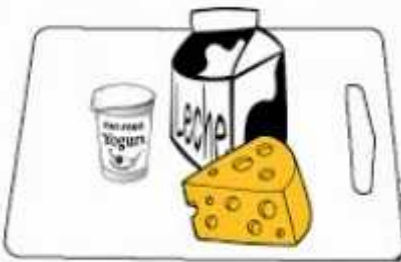
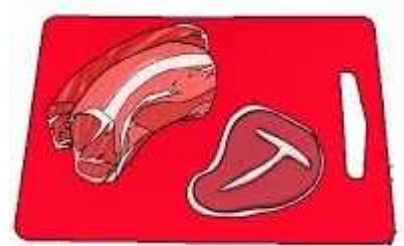
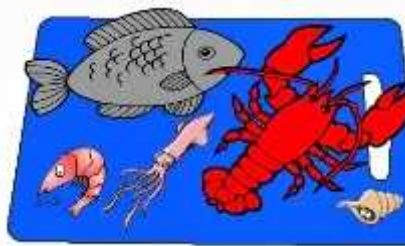
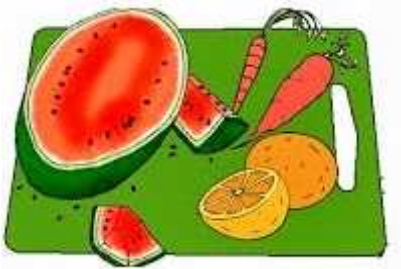
Resumen

Este material de consulta tiene como objetivo ofrecer a los estudiantes información, al tiempo que es una herramienta, que puedan utilizar en el transcurso de su superación y ampliar su perfil culinario, con el objetivo de aplicarlos en el desempeño de su actividad.

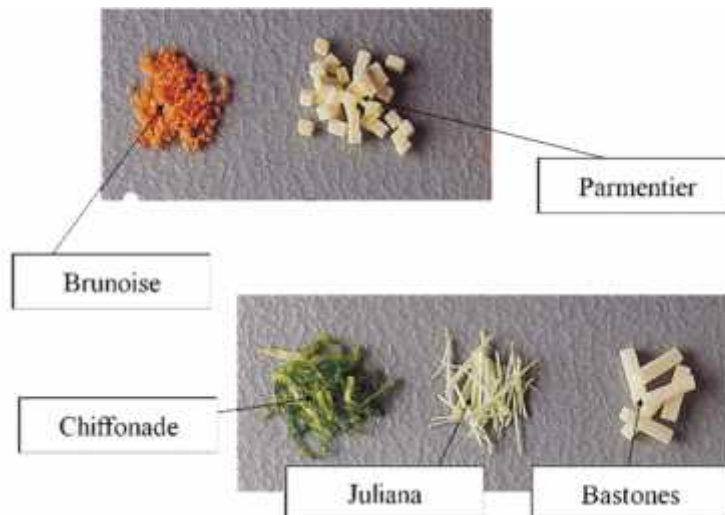
Los **cortes** que se le aplican a diferentes materias primas utilizadas en al área de la cocina demuestran su importancia en la presentación, decoración y visualización del producto, para de satisfacer las expectativas del cliente.

El arte culinario se sostiene en una serie de técnicas que es necesario conocer y dominar para preparar con eficiencia una receta. El talento y la precisión así como los utensilios, son fundamentales.

Para lograr este resultado se utilizaron diferentes métodos como fueron: estudio de bibliografías especializadas, consultas de documentos, búsquedas de información en internet y observaciones en establecimientos de la red hotelera y extrahotelera, lo que permitió constatar la importancia del tema.



TIPOS DE CORTES



Las **verduras, frutas, hortalizas, carnes** y otros productos alimenticios se **cortan** de diferente manera dependiendo del uso que se les dará:

- Diferenciar los platos, con los mismos ingredientes.
- Dar estética al plato.
- Dar un toque de originalidad y decoración a nuestros platos.
- Uniformizar los tiempos de cocción.
- Uniformizar los gramajes lo que se traduce en costos más exactos.

Además tengamos en cuenta Algunos principios básicos:

- Se corta una sola vez y no se repica.
- Cortes parejos, cocciones parejas.
- Cortes pequeños, cocciones cortas.
- Cortes gruesos, cocciones largas.
- Cortes groseros grandes (mirepoix), fondos de cocción prolongados.
- Cortes groseros pequeños (matignon), caldos cortos y fumet.

Corte en Bastones: corte rectangular de 6 a 7 cm. de largo por 1 cm. de ancho. Se utiliza principalmente en **papas fritas** y en otras **verduras** para guarnición (zanahorias). Primero se cortan rebanadas y luego los bastones tratando que el tamaño sea uniforme. Ejemplo: Papas fritas.

En cortar las **hortalizas** en tiras de unos 5 o 6 mm. de ancho por unos 6 cm. de largo, tal y como se haría con el típico corte de patata frita. Se utiliza sobre todo para *frituras* o *salteados*.



Corte Brunoise: se utiliza principalmente en verduras o frutas formando cuadritos de aproximadamente 2 a 3 milímetros de grosor. Se corta primero rebanadas y luego se hace cortes parejos primero horizontales y luego verticales. Comúnmente se le conoce como "a la jardinera". Cuando es para aderezos se indicará "Brunoise fino". Ejemplo: Aderezo de cebolla.



Corte en Juliana: estas tiras son más finas, de unos 3 mm. de ancho, aunque la longitud puede llegar a los 6 cm. Si la verdura es grande se corta primero en rebanadas y luego en tiritas delgadas. En el caso de verduras planas, cortar sesgado y bien finito. Se aplica sobre todo a *cebolla*, pero también *puerro*, *judías verdes*, *apio*, *pimiento*, etc. de cara a ensaladas y sopas, y en casos como el de la cebolla, caramelizaciones y sofritos.

Corte Chiffonade: vendría a ser parecida a la juliana, pero aplicable a verduras de hoja. Para realizar el corte, se dobla la hoja y se corta en finas tiras.



Corte Paisana: se trata de cortar los vegetales en cubos de 1 cm. de lado por 1 mm. de espesor, aplicable a *patatas*, *zanahorias*, *calabacines*, *berenjenas*, etc. Muy empleado para pistos y hortalizas salteadas para guarnición, este corte se realiza troceando primero la hortaliza a bastones, para luego reunirlos y cortar en dados.

Corte Media luna: Se utiliza para géneros cilíndricos (habitualmente puerro y zanahoria) partiéndolos en dos a lo largo y dándoles forma de media luna cortándolo finamente.





Corte Cascos, Cuartos o Gajos: generalmente se utiliza en *papas*, *huevos duros* y *tomates*. Como su mismo nombre lo dice es cortar en cuatro (4) trozos a lo largo. Dependiendo del tamaño del ingrediente, el número de gajos puede aumentar. Ejemplo: Cebolla para escabeche, tomate para lomo saltado, huevos duros para adornar, etc.

Corte Bolas: Consiste en obtener trozos redondeados pequeños que pueden ser de diferentes diámetros según el utensilio empleado. Se realiza con la ayuda de una herramienta en forma de cucharilla pequeña aplicada a los ingredientes de pulpa firme tales como el calabacín, la manzana, la papaya, el melón, etc.



Corte Château o Torneado clásico: es una forma de rallar a las verduras para ponerla presentables para un plato, se trata de realizar una forma parecida a una pelota de Rugby, terminada en 5 o 7 caras iguales, por lo general se utiliza para guarniciones de *papas*, *zanahorias*, *zapallitos italianos*, etc. que una vez torneados se cuecen al dente.

1. **Torneado Cocotte:** se trata de un torneado liso de 5 a 6 mm de espesor.



Sostenga un cuchillo pequeño en su mano derecha; coloque la papa en su mano izquierda, entre la punta del pulgar y el dedo índice. Esta mano debe rotar en dirección opuesta al cuchillo.



Rota el cuchillo con un movimiento suave para cortar una capa delgada, de arriba hacia abajo, creando una leve curva.



Gira la papa suavemente y repita el movimiento. Continúe cortando alrededor hasta que se hayan cortado 7 facetas.



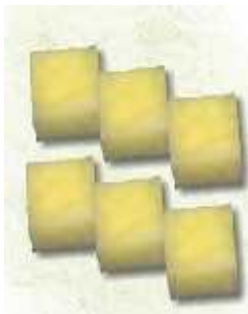
Continúe cortando suavemente cada faceta y nivele la figura (tamaño "cocotte").



Repita los pasos para cada adorno de papa.

Para torneear otros vegetales, corta en piezas iguales y después torne de la misma manera.

2. **Torneado Fondant:** se trata de un torneado con una cara plana y 4 redondeadas, 8 cms. de largo y 90 grs. de peso.



Corte Dado: corte de patata en forma de cubo, puede tener diferentes dimensiones, se emplea para freír.

Corte Chips: tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en *papas, camotes, plátanos*. El corte es más parejo y preciso si se utiliza mandolina. **Ejemplo:** Chifles.



Corte Fósforo: como su nombre lo indica son tiras finas y delgadas similar a un fósforo, se aplican en papas para fritas.

Corte Hilo o Paja: primero se cortan rebanadas y luego tiras finitas. **Ejemplo:** Papas al hilo.





Corte Jardinera: cubos de ½ a 1 cm de lado.

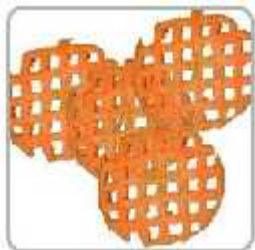


Corte Paisano: tajadas cuadradas de aproximadamente 1 cm. de largo por 0,5 cm. de espesor, también puede ser cortada en diagonal.



Corte Noisette: son pequeñas bolitas del tamaño de una avellana que se sacan empleando una cucharita especial llamada "sacabocado" o "boleador". Se utiliza para frutas y verduras. Ejemplo: Noisette de melón, sandía, papaya, etc.

Corte Parisien o Avellana: son bolitas más grandes que las noisette y se utiliza un boleador más grande. Se aplica en frutas y verduras. Cuando las noisettes o parisienes se hacen con papas éstas toman el nombre de "pommes rissolete".



Corte Gouffrettes: papas u otros vegetales, cortadas con mandolina en forma de rejilla.

Corte Mirepoix: es un tipo de corte de verduras en pequeños dados de 1 cm de sección, empleada para aromatizar **salsas, asados, caldos y sopas**. Las verduras tradicionalmente utilizadas son las *zanahorias*, las *cebollas* y el *apio* (generalmente en proporción 1:2:1), pero son igualmente frecuentes los *puerros*, los *nabos*, los *pimientos* y las *setas*. Suele ir acompañado de un *bouquet garni* o *especias* para reforzar el sabor. Dado que la principal función del Mirepoix es la de proporcionar aroma, se suele desechar al finalizar la receta. A veces puede mantenerse como acompañamiento de **carnes** o **aves**, pero no sustituye a la guarnición propiamente dicha ya que siempre se emplean pequeñas cantidades de verdura.



Corte Parmentier: cubos de aproximadamente 2 cm. Generalmente se aplica a *papas*, aunque algunas veces se hace referencia a este corte en **verduras** y **carnes**.

Corte Pluma: es el corte Juliana aplicado en la *cebolla* solamente.



Corte Troncons: segmentos transversales de la verdura (más gruesos que las rondelles)

Corte Rondelle: corte aplicado a vegetales alargados o cilíndricos de 3 a 5 mm.



Corte Van Dicke: corte decorativo. Se utiliza generalmente en frutas y verduras de forma redondeada. Se hace cortes en forma de zig zag. Existen en el mercado cuchillos especiales que nos ayudan a realizar este corte con más precisión e igualdad. Ejemplo: Canastas de sandía, melón, etc.



Corte Vichy: corte exclusivo de verduras alargadas, anillos de 2 a 3 cm. de grosor. Es muy importante que el tamaño sea parejo.

- a. **Corte Vichy Maigre:** rodajas delgadas.
- b. **Corte Vichy Gros:** rodajas gruesas.



Corte Sifflets o Biaux: corte de verdura en rodajas oblicuas muy finas, zanahoria, puerro, etc.

Corte Macedonia: Se trata de cortar las hortalizas en cubos de unos 5 mm. de lado, utilizada generalmente para realizar un ragout. Denominamos así también a la mezcla de diferentes vegetales o frutas cortadas de esta manera.



Corte Matignon: el corte *Matignon* es un tipo de corte derivado del *Mirepoix* (concretamente del *Mirepoix au gras* o *Mirepoix* graso), que suele incorporar panceta magra o tocino además de las verduras típicas, pero en el que se han sustituido estos elementos grasos por jamón. Hace referencia al corte de las verduras del *Mirepoix* (generalmente zanahorias, cebollas y apio, en proporción 1:2:1), junto con jamón, en dados de 1 o 1,5 cm de lado, de una forma más o menos ruda.

Usos

Esta técnica de corte se utiliza principalmente para aromatizar salsas, asados, caldos y sopas, y dado que la principal función del *Matignon* es la de proporcionar aroma, se suele tamizar o desechar al finalizar la receta.

Procedimiento

El procedimiento consiste en cortar las verduras en rebanadas de 1 cm de grosor, a continuación tiras de 1 cm de grosor y finalmente dados de 1 cm de lado; y el jamón en tacos de 1 cm de lado.

Corte Olivette: es igual al torneado, pero en forma de barril y de un tamaño muy inferior (2 cm aprxo.).



Corte en Rodajas: se realiza de diferentes grosores, como se necesite, generalmente se acostumbra realizarlos de 2 mm. de espesor, que denominaremos A LA ESPAÑOLA.

Corte Fetas: Los alimentos cortados en láminas, generalmente lo oímos de los quesos madurados como el parmesano, cuando cortamos los pedazos con el pelapapas, o con un laminador como la mandolina



CORTES DE CEBOLLA



Corte Ciselado: Viene de cincel, significa cortar. En la cebolla es contra la fibra.

Corte Doble Ciselado: Se utiliza en las cebollas, y es cuando picamos una cebolla por la mitad y luego cada mitad en lonjas finas, horizontal y verticalmente. También se les dice plumitas. Es el equivalente a la brunoise en la cebolla.





Corte Bracelets: aros.

CORTES DE TOMATE



Corte Concassé: se trata de un corte exclusivo en cubos de diferentes tamaños, generalmente se cortan así los tomates pelados y sin semillas. Ejemplo: Tomate para ensalada, guisos.

Corte Cubeteado: tomate cortado en cubos irregulares con piel.



CORTES DE PATATAS



Corte PANADERA: patata en forma redonda de unos 3mm de grosor que se emplea para freír a baja temperatura.

Corte patata brava: debido a su corte artesanal – la patata se corta en **2, 4 o 6 trozos** de forma y tamaño diferentes -, las Patatas Bravas presentan un aspecto rústico y poseen el sabor auténtico de la patata.

Corte de Papas soufflé: se trata de un corte en rodajas de unos 3 mm. de espesor y se prepara friendo estas papas en aceite caliente (170°–180°C), durante 6 minutos. Luego se retiran y se colocan sobre papel absorbente y se dejan enfriar. Finalmente se vuelven al aceite para terminar la cocción, donde se inflan.

Corte de Papas París: se obtienen con una cucharita No. 25.

CORTES APLICADOS A LA CARNE DE AVES

El cuerpo de las aves está cubierto de plumas y se divide en:

1. **Tronco:** formado por la parte central delantera o esternón donde se localiza la quilla (pechuga) y a continuación el resto del esqueleto o carcasa.
2. **El cuello o pescuezo:** de la cabeza al tronco
3. **Las dos extremidades anteriores o alas**
4. **Las dos extremidades posteriores:** formadas por los contra muslos que están unidos a la carcasa, seguidos de los muslos o piernas
5. Por último **las patas** que presentan generalmente, cuatro dedos.



En mitades, dividida en 2 partes iguales, generalmente para asado a la parrilla.



En cuartos (muslos con contra muslos y alas con parte de pechuga), partes jugosas ideales para freír, asar a la parrilla o la plancha, para guisos, estofados, u otras.



Octavos (muslo, contra muslo, fracción de pechuga), se elabora con ellos guisos, se fríen, etc. Sabías qué.....

- La **suprema**, es la mejor carne para rellenar, saltear o filetear, *se obtiene de la pechuga*.
- Cortes en **Juliana** (de la pechuga o del contra muslo) para saltear, en frito a la orly, para ensaladas frías, etc.
- Corte en **dados**, es utilizado para brochetas, ensaladas, otras.
- **Picadillo** o reducido a puré de carne magra, para terrinas, rellenos de patés o pasteles de carne, otros.

CORTES APLICADOS A LA CARNE DE RES



Dados o tacos: cortes consistentes en cubos obtenidos al dividir una pieza en múltiples trozos.

Aplicaciones: tapa, contra, morcillo, redondo, pierna de cerdo, aguja.

Discos: corte horizontal de diferentes calibres, aplicado a la pieza generalmente cilíndrica.

Aplicaciones: morcillo (ossobuco)



Enteras: tratamiento que se practica a las piezas obtenidas de las reces y que no van a recibir otro tipo de corte antes de su elaboración

Aplicaciones: pierna de cordero, redondo, paletilla y carré.

Filetes o escalopes: láminas finas que se obtienen de piezas de carnes y pescados. En e caso de las carnes, suelen espalmarse.

Escalope: se conoce también al filete empanado.

Aplicaciones: tapa, cadera, pierna, lomo y babilla. Supiezas (entrecó y chuletas).



Láminas: corte en láminas muy finas, destinadas a la preparación de marinadas o carpaccios.

Aplicaciones: solomillo, avestruz, jamón, lomo, embuchado.

CORTES APLICADOS A LA CARNE DE PESCADOS



Darné: trancha obtenida del centro de un pescado, generalmente cilíndrico, que constituye aproximadamente dos raciones.

Aplicaciones: merluza, congrio, lubina.

Filete: corte obtenido de los pescados planos tras su desespinado; cuatro filetes de cada pieza. Corte aplicado a pescados con lomos grandes, como el caso de los túnidos.

Aplicaciones: lenguado, raya, rodaballo, gallo, atún, bonito, emperador.



Lomos: corte obtenido tras la división de un pescado en dos partes longitudinales iguales de los que obtienen dos lomos por pescado desespinado.

Aplicaciones: merluza, salmón, lubina, rape.

Rodajas: corte longitudinal de diferentes grosores con piel y espinas, aplicado a pescados cilíndricos.

Aplicaciones: merluza, salmón, lubina, rape, dorada.

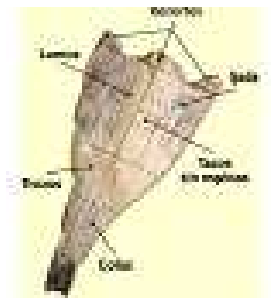


Suprema: trozo de pescado extraído de un lomo limpio de piel y espinas. En algunos casos fura de lo que indica la teoría, la suprema aparece con la piel, pero limpio de espinas.

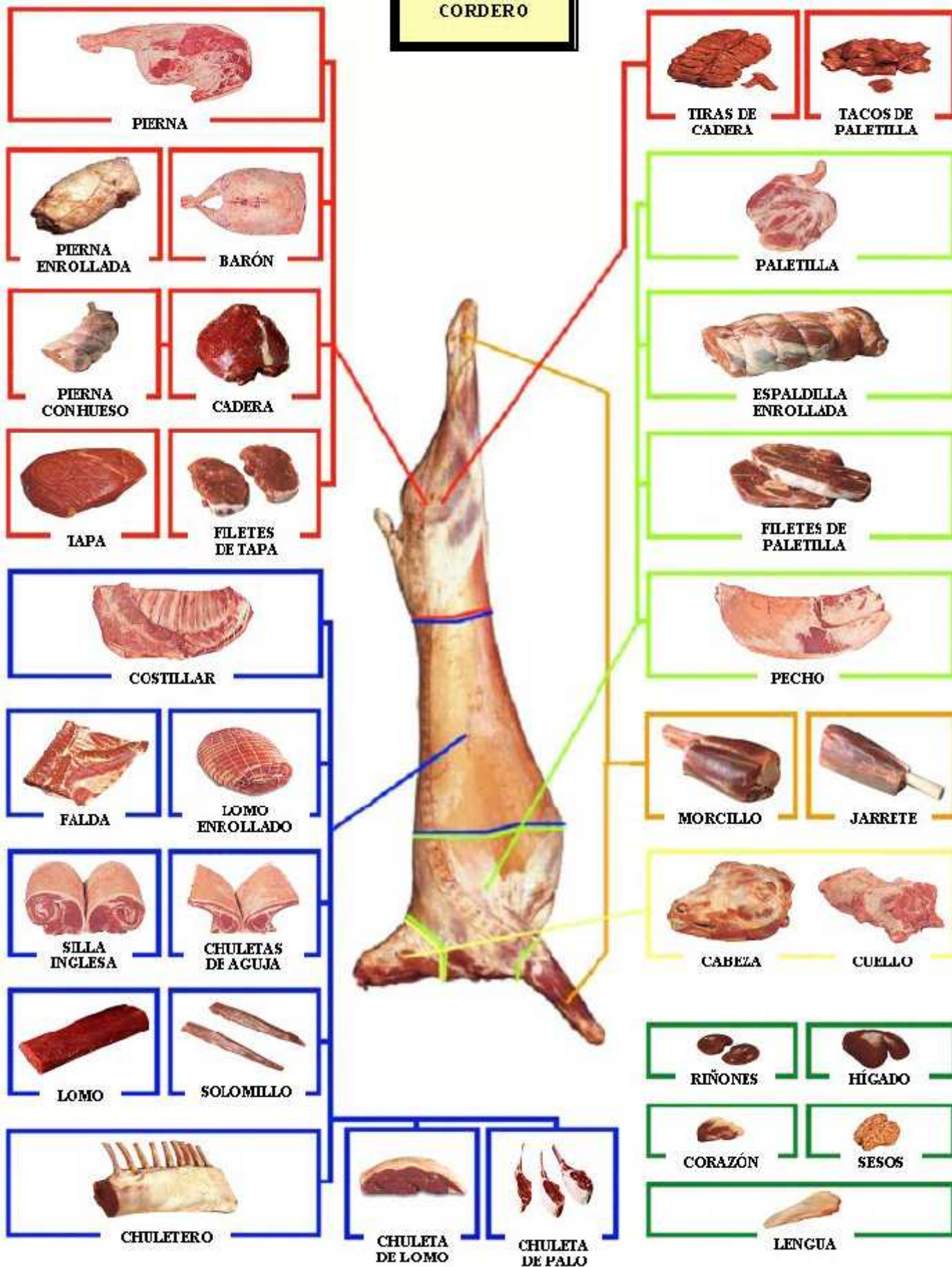
Aplicaciones:

Trancha: corte similar al de la rodaja, con la diferencia que este se aplica a pescados planos, dando un trozo de pescado con piel y espinas sin forma cilíndrica.

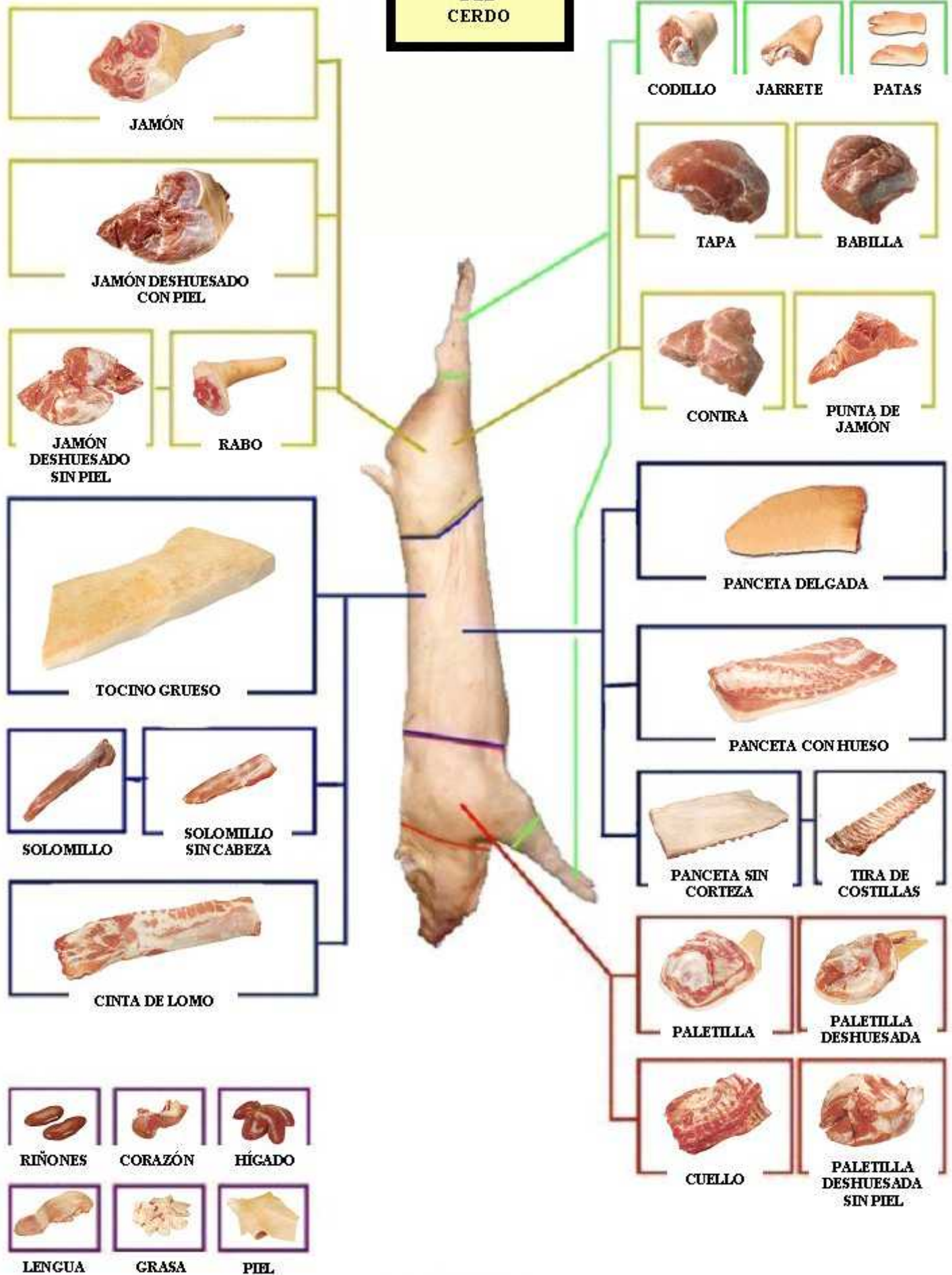
Aplicaciones: raya, rodaballo.



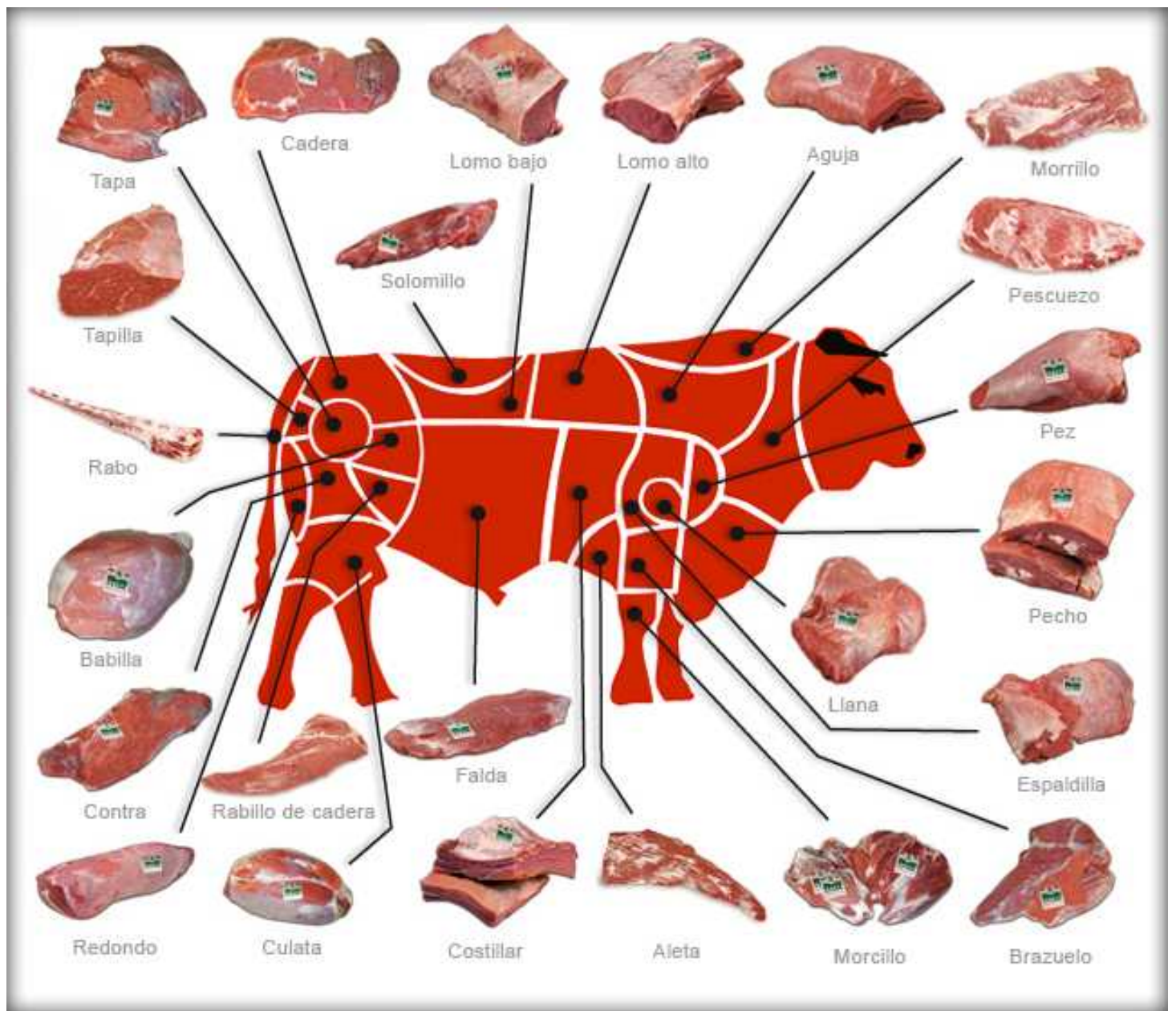
DESPIECE DEL CORDERO



DESPIECE DEL CERDO







MEDIDAS OFICIALES PARA CORTES DE VERDURAS Y PAPA

TORNEADO DE LEGUMBRES	7 lados
MINI JULIANA (corte japonés)	5 a 6cm x 0.5 mm

CORTE DE PRECISION DE LAS LEGUMBRES (corte largo)

JULIANA	5 a 6 cm. x 1 a 2 mm
JARDINERA	3 a 4 cm. x 3 a 4mm
BASTON	6 a 8 cm. x 5 mm

CORTE DE PRECISION DE LAS LEGUMBRES (corte cuadrado)

MINI BROUNOISE (corte japonés)	0.5. mm x 0.5 mm x 0.5 mm
BRUNOISE	1 a 2 mm x 1 a 2 mm
MACEDONIA	3 a 4 mm x 3 a 4 mm
PAISANA	1 a 2 mm x 1 cm. x 1 cm.
MIREPOIX (corte sin precisión)	1 cm. x 1 cm.

CORTE DE PRECISION DE LAS PAPAS (corte cuadrado)

BATAILLE (batalla)	2 cm x 2 cm x 2 cm
MAXIME	1.5 cm x 1.5 cm x 1.5 cm
PARMENTIER	1 cm x 1 cm x 1 cm
VERT –PRE (prado verde)	3 a 4 mm x 3 a 4 mm x 3 a 4 mm

CORTE DE PRECISION DE LAS PAPAS (corte largo)

CHEVEC (pelo)	5 a 6 cm x 1 mm
PAILLE (Hilo)	5 a 6 cm x 2 mm
ALLUMETTE (fosforo)	5 a 6 cm. x 3 a 4 mm
MIGNOTTE (puente nuevo)	6 a 8 cm. x 1 cm
BUCHER (leña)	6 a 8 cm. x 1.5 cm

CORTE DE PRECISION DE LAS PAPAS (RODAJAS)

BOULANGERE DAUPHNOISE	3 a 5 mm grosor
SALTEADAS A CRUDO	2 mm grosor
CHIPS	1 S.S. grosor

CORTE DE PRECISION DE LAS PAPAS

(torneados)

MEDIDAS (5 A 7 LADOS)

FONDANTE (FUNDENTE)

8 cm. alto 80 a 90 g de peso

CHATEAU (CASTILLO)

6 cm. alto 60 a 70 g de peso

VAPOR NATURAL O INGLESA

5 cm. alto 50 g de peso

COCOTTE (para los ragus)

4 cm. alto 40 g de peso

OLIVETTE (aceitunas) bouquetiere

5 a 6 cm. alto 50 a 60 de peso

AJO (AIL)

2 a 3 cm. alto 20 a 30g de peso

Referencias bibliográfica:

3. <http://gastronomiaycia.republica.com>
4. <http://rvfconsultores.blogspot.com/2013/10/uso-de-tablas-de-corte-de-colores-para.html>
5. <http://www.cocineando.com/03%20TECNICAS/03-portada-TECNICAS.html>
6. <http://miscositasconamor.blogspot.com/2015/10/tipos-de-corte-en-frutas-y-verduras.html>
7. <http://www.directoalpaladar.com.mx/tag/cortes-basicos>
8. <http://gastroproductos.blogspot.com/2012/10/tipo-de-cortes-despiece-el-cordero.html#more>
9. <http://gastroproductos.blogspot.com/2012/10/tipos-de-cortes-despiece-del-porcino.html>
10. <http://cocinabasicaroy.blogspot.com/2009/10/cortes-de-verduras-y-vegetales.html>
11. <http://gastroproductos.blogspot.com/2012/10/tipos-de-cortes-despiece-del-pollo.html>
12. http://cocina.facilisimo.com/despiece-de-la-ternera_1858193.html
13. <http://www.cordonbleu.edu/news/torneadoverduras/mx>
14. <http://tuyyococinando.blogspot.com/2013/08/los-corte-mas-utilizados-en-cocina.html>
15. <http://www.marialunarillos.com/blog/2014/09/cortes-basicos-de-verduras-en-la-cocina-y-receta-de-salteado-de-hortalizas.html>
16. <http://sabiduriavegetal.blogspot.com/2011/01/corte-en-gajos.html>
- 17.