

CONSEJOS DE SEGURIDAD

NUESTRAS RECETAS requieren cortar en rajas, en cubitos, en trozos o picar. Use estos consejos para cocinar como un profesional:

- Trabaje siempre en un área limpia con utensilios limpios.
- Lávese las manos antes de empezar a trabajar.
- Proteja sus dedos. Doble los dedos de la mano que sostiene la comida, hacia la palma de la mano.
- Guíe con la punta. Incline la punta del cuchillo hacia la tabla de cortar.
- Corte en rajas. Corte la comida con un movimiento de corte o serrado. No empuje hacia abajo.
- Cree una superficie plana. Cuando trabaje con alimentos redondos como las cebollas o las papas, córtelos primero por la mitad. Voltee al lado plano y siga cortando.
- Nunca intente agarrar un cuchillo cuando se caiga.
- Nunca ponga un cuchillo en un fregadero lleno de agua

VOCABULARIO

JULIANA- Cortar los alimentos en rajas delgadas.

PICAR- Cortar los alimentos en trocitos lo más pequeño posible.

CUBITOS- Cortar los alimentos en trocitos en forma de cubo.



TÉCNICAS DE CORTE

- Sujete el cuchillo de chef agarrando firmemente la manija, envolviendo todos los dedos para un mejor control.
- Use un movimiento circular y mecedor para cortar los alimentos. Empuje el cuchillo hacia adelante mientras lo baja y da el corte. No levante la punta delantera del cuchillo al cortar.
- Ponga su otra mano firme sobre la comida que va a cortar. Curve sus dedos como una garra y mantenga el pulgar y el dedo meñique detrás de los otros dedos.

CUCHILLO DE CHEF

- El caballito de batalla
- Ideal para picar, cortar y tajar.
- Se aconseja para cortar en rajas



CUCHILLO PELADOR

- Pele verduras
- Trabaje con ingredientes delicados
- Para tareas pequeñas y finas



CUCHILLO DESHUESADOR

- Para carne y pescado
- Es flexible para cortar alrededor de los huesos
- Reduzca el desperdicio con precisión

TIPOS DE CUCHILLO

CUCHILLO DE CHEF - Cuchillo más grande utilizado para cortar en rajas, en trozos, en cubitos y picar alimentos en general.

CUCHILLO PELADOR - Cuchillo más pequeño, utilizado para el trabajo fino o delicado.

CUCHILLO SERRADO - Cuchillo con un borde dentado utilizado para cortar pan crujiente o carne en rajas.

CUCHILLOS DE DESHUESADO - Cuchillo fuerte utilizado para cortar alrededor del cartílago y los huesos.



CUCHILLO SERRADO

- Corte pan crujiente
- Corte vegetales encerados
- Evite aplastar alimentos blandos (como jitomates)