

Manual del cuchillo y técnicas de corte

1. Introducción
2. Importancia
3. Historia
4. El cuchillo
5. Definición
6. Esquema general de un cuchillo
7. Clasificación
8. Mantenimiento y cuidados especiales de un cuchillo
9. Técnica para afilar un cuchillo
10. Consideraciones de seguridad
11. Técnica básica para controlar un cuchillo
12. Cortes básicos
13. Técnicas especiales para cortar vegetales
14. Código de color para tablas de cortar
15. Ejercicios
16. Fuentes de referencia
17. Créditos

INTRODUCCIÓN

Dentro de las habilidades y destrezas más importantes de un cocinero profesional está la que se refiere a las posibilidades que el cuchillo le puede brindar en cualquier preparación.

La finura de un corte revela la diestra capacidad de un cocinero cuando éste sabe realizar cualquier corte de manera precisa y rápida. Las posibilidades del uso del cuchillo son tales que un curso que permitiera su máximo empleo llevaría muchos meses, pues la diversidad de cuchillos y su empleo hace que incluso algunas áreas gastronómicas tengan piezas especializadas, adecuadas para lograr diferentes objetivos.

Esta materia pretende que el alumno tenga la capacidad de dar los usos más frecuentes que el cuchillo mondador y de chef permite a los cocineros profesionales, quienes deben tener al dedillo el conocimiento y empleo de los cortes y torneados más destacados de la gastronomía internacional.

IMPORTANCIA

No existe en las herramientas de trabajo del cocinero profesional un instrumento tan personal y valioso como lo es su cuchillo. Los chefs profesionales se obsesionan por tener siempre al mejor, ufanándose tanto como el violinista lo haría para obtener un Stradivarius. Los buscan por su peso, por su equilibrio, por sus materiales y su forma, características esenciales de esta pieza, que se convierten en una extensión de cada cocinero, por lo que una asignatura como Manejo de Cuchillo y Técnicas de Corte Básicas es la mejor forma de introducirse en las Artes Culinarias.

El uso, mantenimiento, precauciones y empleo adecuado de dicho instrumento permitirá al alumno su adiestramiento en las habilidades básicas que cualquier cocinero profesional debe tener.

HISTORIA

En la **antigüedad**, los instrumentos cortantes, elaborados con piedra y conchas de moluscos, se utilizaban como armas. El más ancestral vestigio se centra en el sílex tallado, variedad granulada impura de cuarzo. La piedra es similar al pedernal pero más frágil. Normalmente es gris, blanco, amarillo o castaño.

Más tarde se descubrió el uso de los metales y las herramientas se hacían de bronce. Las herramientas y armas fabricadas con esta aleación se realizaron más tarde de hierro, que es todavía el material básico en la fabricación de muchos tipos de cuchillos.

En la **Biblia** ya hay referencias de utensilios como cuchillas u hojas de afeitar.

Los antiguos **romanos** eran expertos en el arte de elaborar utensilios metálicos: se han encontrado cuchillos y lancetas, tanto de bronce como de hierro, en las ruinas de **Pompeya**. Gracias a la expansión del Imperio romano los habitantes de las zonas conquistadas aprendieron a fabricar cuchillos. Entre los griegos y los romanos, los cuchillos eran objeto de lujo.

Durante la **Edad Media**, algunas ciudades, sobre todo Toledo, en España, y Damasco, en Siria, eran conocidas en todo el mundo por la calidad de sus herramientas, en especial por sus espadas. En el Reino Unido, el centro de la fabricación de cuchillos ha sido por tradición Sheffield, cuya calidad era ya famosa durante el reinado de Ricardo I de Inglaterra (1189-1199).

Hasta fines del siglo XVI, servía a la vez para cortar y pinchar los alimentos en el plato, sobre todo para cortar la carne y el pan.

Los cuchillos de antaño se moldeaban a mano, técnica que todavía se utiliza en la fabricación de algunos productos de gran calidad. La mayoría de los cuchillos y también los tenedores, tijeras, cuchillos de trinchar y navajas, **en la actualidad** se fabrican con máquinas.

Antes de la generalización del acero inoxidable, las hojas eran de acero, excepto para las frutas y el pescado que eran de plata. Sin embargo en la cocina, el acero templado se afila mejor y continúa afilado más largo tiempo que el inoxidable.

EL CUCHILLO

Definición

Instrumento cortante compuesto por un mango y una hoja. Ésta se prolonga en una espiga que se hunde en el mango. Entre la espiga y la hoja hay una parte saliente que impide que la hoja toque la superficie de la mesa cuando se posa el cuchillo, que se conoce como nudo.

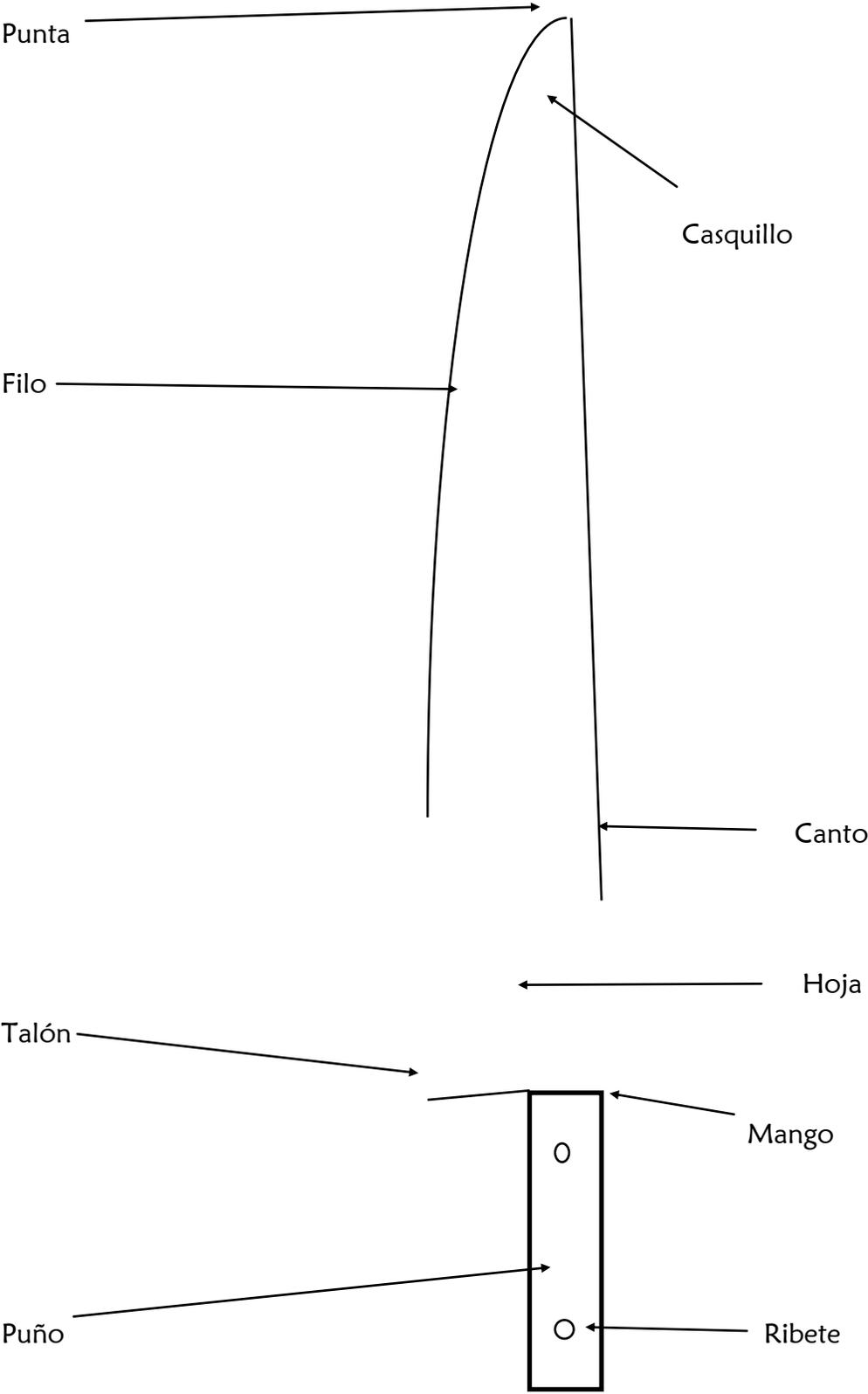
La hoja a su vez tiene de uno a dos filos y dos lomos o aristas. Pueden ser rectos o curvos y con o sin punta. El nudo es la protuberancia que resulta del amarre, refuerzo o unión entre la hoja y el mango que es el cilindro más o menos amoldado para la manipulación del objeto.

En la actualidad uno de los aspectos más importantes al comprar un cuchillo, es el material con el que está fabricada la hoja, ya que esta es la parte más importante de

nuestra herramienta. Una de las aleaciones más comunes en el mercado es la del acero, la cual se compone por un 80% de hierro y un 20% de otros elementos, siendo la mejor la hoja “*high carbon stainless steel*”, pues es muy resistente, se afila muy bien y puede ser usada con cualquier alimento, en cualquier clima.

Otro aspecto importante es la forma del cuchillo, que puede ser muy variada, debido a que existen cuchillos específicamente diseñados para cada producto o trabajo a realizar, algunos de los modelos y sus medidas más usuales son:

Esquema general de un cuchillo



Clasificación

Existen una gran cantidad de cuchillos y es básicamente su morfología la que determina su empleo adecuado.

- **Cuchillo chef o francés (*knife, couteau*).** Para todo tipo de uso, picar, rebanar y otros, el tamaño puede variar pero los más comunes son los de 20 a 30 cm, de hoja rígida.



- **Mondador (*paring*).** Múltiples usos, por ejemplo para cincelar, o moldear algún producto, de 7 a 11 cm de largo.

- **Deshuesador.** Para separar carne del hueso y porcionar piezas de carne, pelar o torneear, de hoja rígida y puntiaguda de 8 cm de largo.



- **Filetero (*filet sole*).** Hoja flexible puntiaguda parecida a una hoja de afeitar; su flexibilidad lo hace indispensable para filetear pescado o picar cebolla. De aproximadamente 16 cm de largo y delgado.



- **Rebanador (*slicer*).** Hoja delgada y larga.

- **Hacha (*cleaver, hachoir*).** Se usa para cortar huesos, hoja rectangular y variada en sus tamaños: *hachoir émincer*. Para picar.



- **Torneador (*tournée*).** Similar al mondador para moldear vegetales.

- **Fourchette o viande.** Tenedor para carne.



- **Cuchillo de pan.** Es de hoja larga y con sierra en el filo

Mantenimiento y cuidados especiales de un cuchillo

El mantenimiento de los cuchillos es muy importante, es sencillo pero debe ser constante. De esta manera se garantiza el buen estado y larga vida de los mismos.

1. Nunca guarde los cuchillos sucios. Lávelos y desinféctelos inmediatamente después de cada uso o para cortar diferentes productos.
2. Nunca los remoje o utilice fibras que lo puedan rallar. Use una esponja.
3. No lave los cuchillos en máquina: la temperatura y los químicos podrían dañar el mango y la hoja. La hoja también se puede dañar si choca con utensilios y equipo de cocina. Además de que podría lastimar a alguien.
4. Siempre seque los cuchillos después de lavarlos con un paño suave.
5. Los cuchillos deben ser guardados y transportados en estuches o maletas especiales para que no sufran golpes o sufran el riesgo de caerse.
6. Guárdelo en un lugar seguro, donde no represente peligro y siempre cubierto con su protector.
7. Al guardarlos, asegúrese que estén protegidos contra la humedad.
8. Respete las consideraciones de sanidad. Si corta un alimento crudo, lávelo antes de pasar a otro, máxime si el siguiente está cocido, desinfectado o listo para consumirse. Recuerde que puede provocar una contaminación cruzada transfiriendo microorganismos de una superficie a otra.
9. La desinfección se puede llevar a cabo a través de dos formas: 1) con yodo o cloro en una solución desinfectante, en la concentración que marque el producto y por el tiempo adecuado; ó 2) con agua caliente arriba de los 82°C durante un minuto.
10. Nunca corte superficies extremadamente duras con el cuchillo que no es el indicado pues puede sufrir melladuras.
11. No permita que el cuchillo pierda totalmente su filo. Manténgalo afilado, así obtendrá buenos resultados, ahorrará tiempo y producto.

Técnica para afilar un cuchillo

Es más seguro trabajar con un cuchillo bien afilado, que con uno que no lo está, asimismo los cortes se realizarán de manera profesional, precisos, nítidos y parejos. Es por esta razón que se debe mantener el filo de los cuchillos constantemente, nunca permitiendo que este se deteriore. Para afilar un cuchillo existen varios instrumentos:

- **Piedras.** Existe una variedad para afilar como:
 - Afilador eléctrico
 - Piedras carbonatadas
 - Piedras Arkansas que varían en grados de fineza
 - De diamantes, son muy caros pero preferidos por los chefs pues les proporciona mejor calidad.
- **Chaira.** Se utiliza para incrementar el filo.



Afilador



Piedra



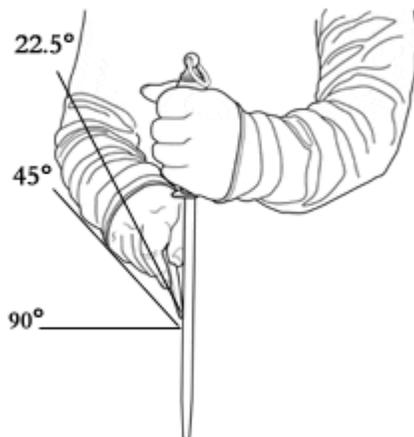
Chaira

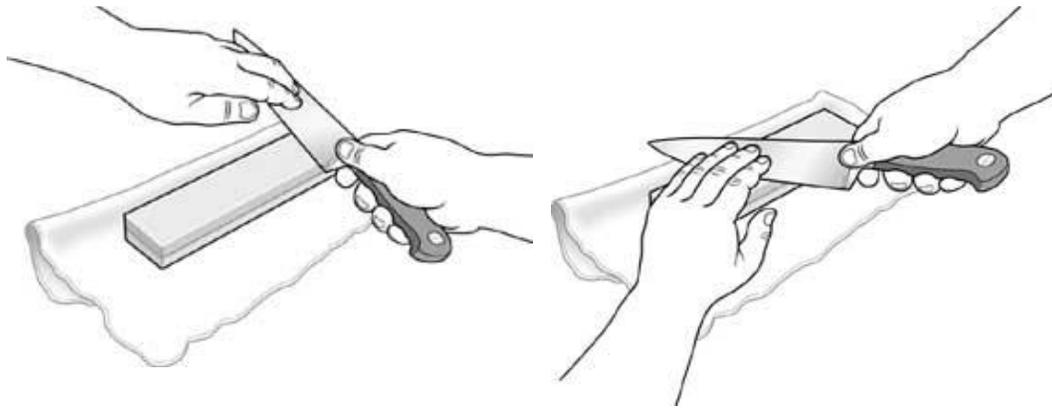
Algunas consideraciones para afilar son:

1. Para afilar un cuchillo con piedra, proceda a colocar un paño húmedo por debajo de la piedra para evitar que se mueva cuando pase el cuchillo por ella. Coloque el cuchillo a 45° de la piedra y deslice toda la hoja desde el talón hasta la punta, repitiendo la misma operación del otro lado de la hoja.

2. Al afilar un cuchillo con una piedra de tres lados, se deberá comenzar con el tipo de piedra de grano grueso, continuar con el de grano fino, y terminar con el lado liso. Si se utiliza una piedra de dos lados, termine con una chaira. (ver figura)
3. Lave el cuchillo siempre después de afilarlo y utilice una esponja o corcho para no rallarlo.
4. Cualquier piedra deberá estar empapada en agua o en aceite (mineral o vegetal). No se deben utilizar agua y aceite juntos. No se debe utilizar un aceite vegetal que pueda estar rancio porque la textura se hace chiclosa.
5. Una chaira no afila un cuchillo es solo para pulir o quitar rebabas.
6. Para utilizar una chaira deberá tener las siguientes consideraciones: tome la chaira por el mango con una mano, con la otra tome el cuchillo por el mango y deslice la hoja del cuchillo contra la chaira en un ángulo de 45° desde la punta hasta el talón, repitiendo la operación de ambos lados. Deslice el cuchillo de abajo hacia arriba, siempre en dirección contraria a la mano que sujeta el mango de la chaira.
7. Se deben afilar los dos lados de la hoja por igual. Es decir, afilar un lado de la hoja con la misma intensidad y posteriormente el otro lado, repitiendo la operación sucesivamente para que obtenga un filo uniforme.
8. No permita que otra persona afile sus cuchillos porque no se maneja exactamente el mismo

Judging 22.5° : It's easy. Start with a right angle; visually cut that angle in half, and then cut it in half again.





Método para afilar con piedra

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD

La primera regla al utilizar un cuchillo de forma segura es “pensar en lo que se está haciendo”. Se requiere de concentración en la actividad que se está desempeñando.

1. Utilice el cuchillo correcto para la tarea que se va a desempeñar.
2. Corte alejado del cuerpo.
3. Corte en una tabla de picar adecuada, ya sea de madera, acrílico, polietileno o plástico. No corte nunca sobre superficies de vidrio, azulejo, mármol o metal.
4. Nunca corra los dedos sobre la hoja del cuchillo para verificar si tiene filo.
5. Mantenga los cuchillos afilados, un cuchillo sin filo es más peligroso que uno que está propiamente afilado.
6. Cuando se camina cargando un cuchillo, éste se toma del mango con la punta hacia abajo, paralelo y cerca de la pierna mientras se avanza.
7. Un cuchillo que se cae no tiene mango. Nunca intente atrapar un cuchillo en el aire, muévase hacia atrás y déjalo caer.
8. Utilice calza de piel por si un cuchillo llegara a caer sobre sus pies.
9. Nunca coloque un cuchillo en la máquina lavalozas o lo deje en una tarja con agua, cualquier persona que trate de sacar algo de la tarja puede resultar herido, o el cuchillo se puede maltratar y despostillar al chocar con otros utensilios.

10. Al pasar un cuchillo a otra persona, siempre se le debe dar por el lado del mango y no por el de la punta de la hoja.
11. El cuchillo de chef nunca se debe prestar y mucho menos debemos permitir que otra persona lo afile.
12. Nunca utilice sus cuchillos como destapador, abrelatas u otra herramienta.

TÉCNICA BÁSICA PARA CONTROLAR UN CUCHILLO

1. Coloque un paño ligeramente humedecido por debajo de la tabla que va a utilizar para evitar de esta manera que se mueva a la hora que esté realizando los cortes.
2. Una vez que está bien afilado el cuchillo, es preciso empuñarlo de manera correcta, misma que varía según la comodidad y la seguridad que se sienta. Se puede empuñar firmemente del mango, con los dedos pulgar e índice y apoyándolo sobre la palma, siempre y cuando nuestros resultados sean los adecuados y no corramos peligro..
3. Para realizar cortes seguros y uniformes se debe controlar el cuchillo con una mano, sujetándolo firmemente por el mango. Con la otra mano, sujete el producto que se va a cortar de forma que la hoja del cuchillo se deslice por los nudillos. (Ver figura)
4. Permita que sea siempre el filo del cuchillo el que realice el corte.
5. Nunca fuerce la hoja del cuchillo a través del producto que será cortado.
6. Al utilizar un cuchillo sin filo, la presión y la fuerza que se aplica resulta excesiva, y da como resultado malos cortes y un riesgo alto de cortarse.
7. Cortar sin tener una mano guiando al cuchillo puede también ser peligroso.



Técnica correcta para sujetar el alimento

CORTES BÁSICOS

Al comenzar los cortes es importante fijarnos desde la posición en que estamos parados (siempre de frente a nuestra mesa de trabajo y de acuerdo a el producto a cortar y el resultado a obtener), hasta la técnica que vamos a aplicar. Con una mano se empuña el cuchillo y con la otra sostenemos el producto, teniendo mucho cuidado de no atrapar los dedos con el filo del cuchillo.

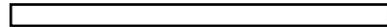
- **Juliana**, *pommes pailles, julienne, straw o shoestring potatoes.*

5 cm x 1.5 mm x 1.5 mm.



- **Cerillo**, *pommes allumettes, matchstick potatoes.*

6.5 cm x 3 mm x 3 mm



- **Cubo miniatura**, *fine brunoise ó petit brunoise*

2 mm x 2 mm x 2 mm



- **Regular brunoise.**

3 mm x 3 mm x 3 mm



- **Bastón**, *pommes batonnettes, long branch, batonet potatoes.*

6.5 cm x 6.5 mm x 6.5 mm



- **Papas a la francesa**, *pommes frites, standard french fries.*

6.5 cm x 8.5 mm x 8.5 mm



- **Large french fries**, *pommes pont neuf.*

7.5 cm x 1.5 cm x 1.5 cm



- **Cubo pequeño**, *small dice.*

6 mm x 6 mm x 6 mm



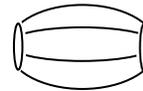
- **Cubo mediano, *médium dice*.**
9 mm x 9 mm x 9 mm



- **Cubo grande, *large dice*.**
2 cm x 2 cm x 2 cm



- ***Tournée*.**
Existen varios tamaños. Es una figura ovoide de 4.2 cm de largo y con 7 lados.



- **Paisana, *Paysanne. Grande***
1 cm x 1 cm x 2.5 mm



CORTES BÁSICOS PARA HORTALIZAS		
ESPAÑOL	FRANCÉS	DESCRIPCIÓN ¹
Juliana	<i>Julienne</i>	Bastones delgados de 5 cm de largo
Cubo Miniature	<i>Petite Brunoise</i>	2 mm cúbicos
Cubo mediano	<i>Brunoise</i>	9 mm cúbicos
Paisana	<i>Paysanne</i>	Cortes en cubos, triángulos o abanicos
Torneado	<i>Tournée</i>	Dar forma estética a las verduras
Bresa	<i>Mirepoix</i>	El tamaño de este corte depende de la finalidad del mismo ²
Macedonia	<i>Macédoine</i>	Cubos de 1 cm
Jardinera	<i>Jardinière</i>	Cubos de 1.5 cm
Cincelar	<i>Chiffonnade</i>	Listón delgado
Suprema	<i>Suprême</i>	Corte sin semillas, pellejos, cáscaras o huesos. Generalmente se obtiene de cítricos, en este caso solo se trata de los gajos.

¹ Los conocedores culinarios siempre debatirán acerca de los tamaños y nombres “reales de los cortes de papas y vegetales, por esta razón, la información anterior deberá ser tomada únicamente como una guía.

² La *mirepoix* es también una mezcla de verduras elaborada con cebolla, zanahoria y apio básicamente, que se usa en los fondos y como base de cocción para productos que se roztizan.

TIPOS DE CORTE O PREPARACIÓN DE PAPAS

- Rodajas
- A la francesa
- Paja
- *Alumette*
- Papa *anna*
- *Dauphinoise*. Bolitas de papa con pasta *choux fritas*
- Duquesa. Puré de papa con mantequilla, yema de huevo, horneadas.
- Cuarterones
- Nido de papa
- Papa *ruffle*
- *Saratoga*
- *Souffle*
- Torneada
- Provenzal, con perejil, ajo y/o jitomate
- Panadera
- Con cáscara
- Puré de papa

EL TORNEADO DE LA PAPA Y OTROS VEGETALES

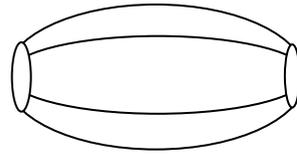
- Papa *cocotte*
4 cm de largo (20 gr)



- Papa inglesa
5 cm de largo (40 gr)



- Papa *chateau*, castillo
6 cm de largo y del tamaño de un pequeño huevo (80 gr)



- Papa *fondante*
Las puntas casi redondas. Atrás un lado plano



Técnicas especiales para cortar vegetales

Cebollas

Existen varios cortes que se pueden obtener de una cebolla. Se elige un método dependiendo de las necesidades. Algunos métodos tienen la ventaja de ser más rápidos y se emplean para manejar volúmenes grandes. Otros son más adecuados cuando se requiere de precisión.

La cebolla puede producir lagrimeo en el momento en que se está trabajando. Para evitar esta situación al máximo, independientemente de todos los remedios caseros, lo más eficaz será utilizar un cuchillo muy afilado, para que de esta manera, la cebolla no se triture o se aplaste al momento de cortarla.

Para optimizar el trabajo de preparación, se pueden pelar con un día de anticipación si se va a cocinar. En caso de que se vaya a servir cruda, lo más adecuado es cortarla en el último momento.

Para picar cebolla:

1. Usar un cuchillo mondador para remover la punta y la capa quebradiza. Asimismo retirar las capas que tengan manchas de color café.
2. Para cortar en cuadros, o picar la cebolla, se procederá a partirla por la mitad en el sentido de las líneas naturales de la misma, desde la punta, hasta la raíz.
3. Una vez que tenemos una de las mitades, esta se apoyará sobre la tabla del lado de la superficie cortada. Se comienzan a realizar una serie de cortes paralelos en sentido de las líneas naturales con un cuchillo de chef, dejando la raíz intacta.
4. Realizar dos o tres cortes ligeramente en diagonal y en sentido opuesto a las líneas naturales cuidando de no atravesarla toda.
5. Proceda a realizar cortes paralelos en sentido contrario a las líneas naturales de la cebolla. Entre menos espacio haya entre corte y corte, más finos serán los cubos.

Para rebanar o filetear una cebolla se sigue otra técnica, misma que el instructor deberá demostrar.

Chalotas

Su forma de crecimiento es similar a la de la cebolla, por lo que el corte se realiza de forma similar si es que se desea picarlas.

Ajo

Los chefs saben que todos los miembros de la familia de la cebolla tienen mejor sabor y textura cuando se parten justo antes de cocinarlos.

Las chalotas y el ajo son parte de la mise en place diaria, por lo que generalmente se requieren en gran proporción.

Para picar ajo:

1. Envolver en una toalla una cabeza entera de ajo y presionar para separar los dientes.
2. Si se presiona demasiado se puede remover la piel de la mayoría de los dientes.
3. Los dientes se separan de la raíz.
4. Para eliminar la piel de cada diente, presione entre la hoja de cuchillo y la tabla de picar, y proceda a retirarla.
5. Para picar el ajo muy fino, se emplea la misma técnica que para la cebolla.
6. Para hacer puré de ajo, se sostiene el cuchillo del lado contrario del filo y se aplasta el ajo en contra de la tabla de cortar.
7. Se puede usar sal ya que impide que se pegue al filo del cuchillo.

Porro

Es importante lavarlos muy bien antes de que los utilice. Para limpiarlo se debe retirar la tierra de la superficie y de la raíz, que es donde más mugre se acumula.

1. Ponga el porro en la tabla de cortar y retire la parte verde con un cuchillo de chef, cortando en ángulo. Se puede reservar la parte verde para hacer un *bouquet garni*.
2. Retire la mayor parte de la raíz y corte a la mitad a lo largo.
3. Colóquelo debajo del chorro de agua para remover la tierra restante.
4. Puede entonces ya ser cortado en juliana o en otro corte que se desee.

Champiñones

Limpie los champiñones antes de usarlos con abundante agua, no es conveniente tallarlos y deje secar muy bien antes de rebanarlos.

El rabo de algunos champiñones se debe retirar antes de cortarlos como el del *shitake*. Otros se pueden utilizar como los del morita o portobello.

Los champiñones pueden ser picados, rebanados y cortados en juliana. Este método requiere cortes precisos.

1. Sujete el champiñón y haga cortes a lo largo de la punta hasta el rabo, a manera de láminas.
2. A partir de este corte puede comenzar a sacar julianas.
3. A partir de las julianas, puede obtener una *Duxelles*.

Para su torneado, el chef explicará la técnica ya que difiere del de papa.

Jitomate

Son bastante empleados en múltiples preparaciones, para decorar platillos, ensaladas y salsas.

En las preparaciones generalmente se utiliza el jitomate sin piel y semillas. Para este propósito se emplea una técnica especial para retirarlas. También es utilizada para retirar la piel de duraznos, almendras y otras semillas. Una vez que se obtiene la pulpa de los productos se procede a ejecutar los diversos cortes. Cuando ya se tiene el jitomate pelado y sin semillas, se corta en cubos, a esta preparación se le llama *concassé*.

Técnica de blanqueado para retirar la piel

1. Ponga suficiente agua a hervir.
2. Realice un corte en forma de cruz en la base opuesta a la raíz del jitomate.

3. Agregar los jitomates al agua hirviendo, cuidando de no agregar muchos a la vez para evitar que descienda la temperatura.
4. Déjelos hervir de 30 segundos a un minuto y retírelos con una cuchara o araña.
5. Inmediatamente, transfíralos a un bowl con agua con hielos para parar la cocción.
6. Retire la piel con el cuchillo mondador con precaución para que el jitomate no se deshaga. Si estuvo bien blanqueado, la piel se retirará fácilmente en una capa delgada y translúcida, y sin llevarse parte de la pulpa.
7. Proceda a realizar un corte a la mitad del jitomate, desde la base a la raíz para de esa manera retirar las semillas. Puede retirarlas al chorro de agua para facilitar la operación.
8. Empareje con un cuchillo de chef la superficie del jitomate (del lado interno).
9. Realice cortes a lo largo para producir tiras, posteriormente corte los cubos.

Pimientos y chiles

1. Rebane la punta y rabo del pimiento para eliminarlos.
2. Realice un corte a lo largo del pimiento y proceda a alisar la superficie interna del pimiento para retirar las semillas y venas. De esta manera logrará dejar la pulpa del pimiento de un solo grosor y sus cortes saldrán más parejos.
3. Una vez que ha dejado la pulpa pareja, proceda a realizar el corte que desee.
4. Recuerde que puede pelar los pimientos antes de realizar esta técnica

Frutas

1. Antes de comenzar a cortar una fruta, y máxime si es una pieza grande, proceda a realizar un corte para hacer una base y de esta manera apoyar de manera segura la pieza completa.
2. Retire el rabo o raíz y comience a retirar la piel o cáscara de arriba hacia abajo a manera de tiras gruesas.
3. Una vez que haya eliminado la cáscara, corte a la mitad a lo largo y proceda a retirar semillas y a retirar los restos de piel.

Suprema de cítricos

1. Proceda a realizar un corte en la base del cítrico para apoyar de manera segura la pieza.
2. Comience a retirar la piel o cáscara de arriba hacia abajo a manera de tiras gruesas procurando que no se pierda la forma del contorno del cítrico.
3. Una vez que ya tenga el cítrico sin cáscara y sin la piel blanca, tómelo con la mano completa y proceda a extraer los gajos de uno en uno con un cuchillo mondador cuidando de hacerlo de manera que no se vayan las membranas que están entre los gajos y semillas; es decir que se obtengan gajos conformados por solo pulpa y enteros.

Chiffonade

1. Proceda a empalmar las hojas, previamente lavadas, desinfectadas y escurridas.
2. Haga un rollo a lo largo con las hojas que había empalmado y proceda a realizar cortes finos a lo largo del rollo para ir conformando un tipo de juliana muy angosta.

CÓDIGO DE COLOR PARA TABLAS DE CORTAR

En el apéndice normativo A de la NOM-093 se menciona lo siguiente:

Los materiales para las tablas de picar y cortar deben cumplir con las características de los materiales de superficie lisa, deben tener alta dureza, ser fáciles de desincrustar, lavar y desinfectar tales como: polietileno de alta densidad, estireno y resinas policarbonatadas, preferentemente al uso de madera.

Existen tablas de polietileno de alta densidad con un código de color, respete el uso de cada una de ellas.

Color	Alimentos
Rojo	Carnes crudas
Amarillo	Aves crudas
Verde	Frutas y verduras crudas
Azul	Pescados y mariscos crudos
Beige	Alimentos cocidos
Blanca	Lácteos, pastelería o varios

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Gran Larousse de la Cocina. Dir. Robert J. Courtine. Barcelona. Editorial Planeta-De Agostini. S.A. 1988. VIII vols

Larousse Gastronomique. Dir. Joel Robuchon. 2da Ed. Paris. Larousse. 2000. 3 Toms.

TORO DE Miguel. *Pequeño Larousse Ilustrado*. París. Editorial Larousse. 1969. 1669 p (*sic*).

The Professional Chef's Knife Kit. Coord. Uwe Hestnar. New York. John Wiley & Sons, Inc. 1978. 152 p.

The Professional Chef. 7ma Ed. Dir. Tim Ryan. Nueva York. John Wiley & Sons, Inc. 1996. 1038 p. ils.

2300 Cucharas y Utensilios 2800 años. Coord. Soumaya Slim de Romero. 2001. Asociación Carso A. C. México. 240 p.

REFERENCIAS DE MULTIMEDIA

Enciclopedia Microsoft Encarta 2000. EEUU. Microsoft Corporation. 1999. 2 CD.

REFERENCIAS DE INTERNET

HERNÁNDEZ Rubén. Asunto: "Historia de la Bechamel" en www.reforma.com.mx. Aborda la historia de las salsas. 19 junio de 2002.

Asunto: "Cuchillos" en [www. Eaglemountainknife.com](http://www.Eaglemountainknife.com). Aborda las características y variedades de cuchillos. 27 septiembre de 2002.

Asunto: "Técnicas de corte y afilado" en [www. cutlery.com](http://www.cutlery.com). Aborda el manejo adecuado de afiladores y técnicas de empleo de cuchillo. 27 septiembre de 2002.