

Habilidades y Seguridad Con El Cuchillo

Un cuchillo de buena calidad es la herramienta más importante de la cocina. Unos buenos cuchillos harán que tu trabajo sea más fácil y eficiente. Cuando se cuida adecuadamente, un cuchillo durará toda la vida.



La seguridad

- Utilice el cuchillo adecuado para la tarea.
- Mantenga las hojas de su cuchillo afiladas.
- Solo corte en una tabla de cortar debidamente asegurada con un tapete o toalla húmeda.
- Siempre corte lejos de usted mismo.
- Mantenga los dedos de la mano guía curvados en una “garra”.
- Pase un cuchillo por el mango.
- Cuando camine con un cuchillo, sosténgalo cerca de su costado con la punta hacia abajo y la hoja hacia atrás.
- Nunca intente atrapar un cuchillo que se cae.
- No ponga sus cuchillos en un fregadero lleno de agua con jabón.
- Lavar los cuchillos a mano y secar con un paño limpio. No ponga cuchillos en el lavavajillas.
- Guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o en una rejilla magnética.

Cuchillos que toda cocina debería tener

Cuchillo de chef: por lo general de 8 a 14 pulgadas de largo, este es un cuchillo para todo uso que se usa para rebanar y picar.

Cuchillo para pelar: normalmente de 3 a 4 pulgadas de largo, se usa un cuchillo para pelar y recortar ingredientes pequeños como cortar fresas o rebanar tomates cherry o uvas.

Cuchillo dentado: típicamente de 8 a 12 pulgadas de largo, también conocido como cuchillo de pan. Utilice este cuchillo para cortar pan, tomates u otros alimentos blandos.

Posición adecuada de las manos para usar un cuchillo de chef

- Agarre el cuchillo por el mango con los dedos meñique, anular y medio.
- Coloque el dedo índice en la hoja cerca del mango y el pulgar en el lado opuesto de la hoja.
- Use la posición de “la garra” en su mano no dominante, doble las yemas de los dedos para proteger sus dedos y sujetar sus ingredientes.

Términos de corte comunes

Picado áspero: Este es un corte grueso y desigual.

Dados: Cortar en cubos de lados iguales. Los dados medianos son cubos de $\frac{1}{2}$ ". Los dados pequeños son cubos de $\frac{1}{4}$ ".

Picadillo: Tan pequeño como puedas cortar. El ajo y el jengibre a menudo se pican.

Juliana: Corte largo y fino; sus piezas deben verse como cerillas largas. Este corte se usa a menudo en verduras que se pueden comer crudas, como zanahorias y apio.

Chiffonade: este corte se utiliza para cortar eficazmente verduras de hoja y hierbas en tiras o cintas finamente cortadas.

Fuentes: www.vikingrange.com and www.heart.org



Dados medianos



Desmenuzar



Dados pequeños



Juliana

