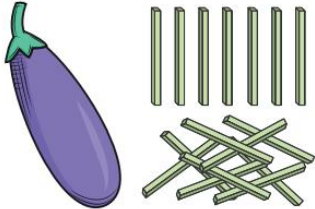


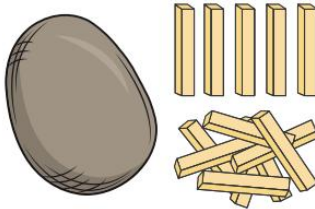
Antes de hacer el curso, no sabia que tipos de cortes en cocina existían o mejor dicho, cual era su nombre técnico y como realizarlos correctamente.

Por este motivo y porque en el blog os pongo los cortes según tienen que ser, aquí abajo os dejo una imagen donde se ven perfectamente cuales existen y como realizarlos.

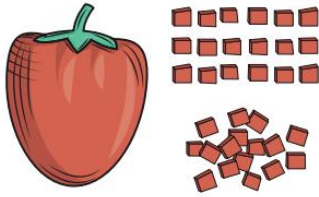
Aunque una receta ponga que hay que cortar la cebolla en juliana, por ejemplo, elegir siempre el corte que más os convenga según vuestros gustos.



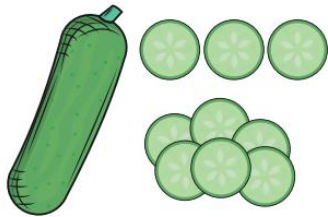
Julianas. Son tiras de 1 mm de ancho por 1 mm de espesor y 4 cm de largo.



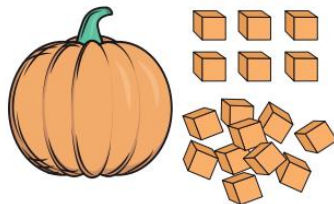
Bastones. Es un corte de 6 a 7 cm de largo por 1 cm de ancho.



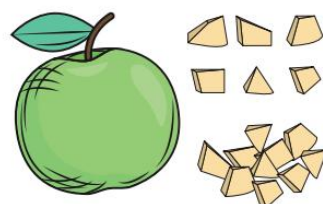
Brunoise. Dados de aproximadamente 2 a 3 mm de grosor.



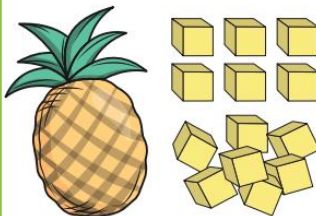
Rodajas. Se usa en diferentes grosores, generalmente de 2 mm de grosor.



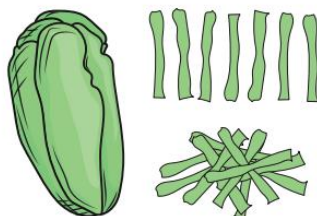
Dado mediano o parmentier. Cubos de 1.5 cm.



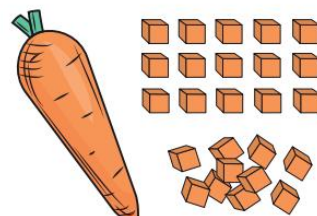
Picado. Es un corte fino e irregular.



Dado grande. Cubos de 2 cm.



Chiffonade. Se usa para cortar verduras de hoja. Consiste en enrollar varias hojas y cortarlas en forma transversal, como anillos, de unos 5 mm de grosor.



Dado pequeño o macedonia. Cubos de unos 5 mm.

En muchas recetas vemos nombres como "julianas" o "brunoise" y no siempre tenemos claro de qué se trata.

Aquí te presentamos los principales tipos de cortes de vegetales y frutas.

Cortes de vegetales



Visto en [issu](#)

Recetas relacionadas