

## LISTA DE TIPOS DE CORTE

Nombre	Forma	Tipo de alimento	Como	Uso
<b>Juliana</b>	tiras finas	Zanahorias, pimiento, pepino, apio, etc.	Tiras finas de unos 4 cm de largo y unos 3 mm de ancho.	Sopas, ensaladas, salteados y wok.
<b>Pluma</b>	tiras finas	Cebolla.	Se corta a la mitad y luego se cortan rodajas de 3 mm.	Sopas, ensaladas, hacer cebolla caramelizada.
<b>Paja o hilo</b>	tiras finas	Patata.	Tiras finas de unos 4 cm de largo y unos 3 mm de ancho.	Patatas fritas, revueltos y otros platos.
<b>Chiffonade</b>	tiras finas	Verduras de hoja grande.	Se enrollan las hojas apretadas y se hace cortes muy finos de 3mm de ancho.	Lecho presentación, ensaladas, sopas, etc.
<b>Bastón</b>	bastones	Patatas y otras verduras.	Se corta la parte redondeada, otro corte para hacer tiras anchas de 1cm y luego los bastones.	Patatas fritas y guarniciones.
<b>Brunoise</b>	cubos	Verduras y frutas.	Cubos de 3mm partiendo del corte juliana.	Ensaladas, tortillas, rellenos, fondos de platos.
			Brunoise fino: cubos de entre 1 y 2mm.	Salsas y vinagretas.
<b>Macedonia</b>	cubos	Verduras y frutas.	Cubos entre 5mm y 1cm partiendo de bastones.	Ensaladas de frutas y otros platos.
<b>Mirepoix</b>	cubos	Pimientos, cebollas, zanahorias y otras.	Cubos irregulares de entre 1 y 1,5cm partiendo de bastones.	Salsas, sopas, cocidos.
<b>Parmentier</b>	cubos	Patatas, otras verduras y carnes.	Cubos de 2cm de ancho, partiendo de bastones anchos.	Guarnición y ensalada de patatas.
<b>Rodajas</b>	rodajas	Verduras alargadas.	Rodajas desde 2mm hasta 1 cm.	Presentación en platos y ensaladas.
<b>Vichy</b>	rodajas	Verduras alargadas.	Rodajas de entre 2 y 3cm.	Guarniciones.
<b>Sifflets</b>	rodajas	Verduras.	Rodajas oblicuas de entre 2 y 3mm.	Ensaladas y fritos.
<b>Noisette</b>	bolas	Sandía, melón, papaya y otras frutas.	Bolas del tamaño de una avellana hechas con un sacabolas.	Decoración, brochetas y postres.
<b>Parisien</b>	bolas	Frutas y patatas.	Bolas más grandes que noisette, se hacen con un sacabolas.	Brochetas y postres. Patatas risoladas.