

TIPOS DE CORTES UTILIZADOS EN FRUTAS Y VERDURAS

VERDURAS Y FRUTAS

- Lechuga Iceberg
- Aguacate
- Cebolla

CORTE A REALIZAR: "CHIFFONADE" EN LECHUGA



INSTRUCCIONES

1. Desojar la lechuga, para quitar hojas dañadas.
2. Colocar la lechuga en la tabla de picar.
3. Quitar el tronco a la lechuga.
4. Partir la lechuga a la mitad.
5. Tomar una mitad de la lechuga y comenzar a cortar partes delgadas de la lechuga en movimientos rectos.

TIPOS DE CORTES UTILIZADOS EN FRUTAS Y VERDURAS



VERDURAS Y FRUTAS

- Lechuga Iceberg
- Aguacate
- Cebolla

CORTE A REALIZAR: "JULIANA" EN CEBOLLA

INSTRUCCIONES

- **Desojar la cebolla para retirar capas secas.**
- **Colocar la cebolla en la tabla y partir a la mitad.**
- **Tomar la mitad de la cebolla y realizar cortes finos y delgados en movimientos rectos.**
- **Desinfectar la cebolla una vez terminado el corte en juliana.**



TIPOS DE CORTES UTILIZADOS EN FRUTAS Y VERDURAS



VERDURAS Y FRUTAS

- Lechuga Iceberg
- Aguacate
- Cebolla

**CORTE A
REALIZAR:
"JUALIANA" EN
AGUACATE**



INSTRUCCIONES

- Escoger un aguacate maduro y listo para rebanar.
- Lavar el aguacate con agua y jabón para frutas.
- Tomar el cortador y partir el aguacate a la mitad.
- Con la parte circular del cortador, quitar el hueso de aguacate con mucho cuidado, una vez introducido, girar a dirección izquierda o derecha hasta extraer el hueso.
- Colocar el cortador en la mitad del aguacate y realizar el corte.
- Finalmente, extraer el cortador de la cáscara del aguacate y los cortes estarán listos.