

Consejos de seguridad al usar un cuchillo

CÓMO USAR UN CUCHILLO DE CHEF



- Asiente firmemente la tabla para cortar usando una tabla con bases de goma o bien, poniendo una toalla húmeda debajo de la tabla.
- Sostenga el cuchillo de chef cerca de la hoja metálica. Eso le dará un mejor control.
- La otra mano sostendrá el alimento con los dedos flexionados hacia abajo. El dedo meñique y el pulgar deben quedar detrás del resto de los dedos. Esto reduce el riesgo de cortarse la mano que sostiene el alimento.
- Aplique un movimiento oscilante hacia abajo al ir rebanando el alimento y empuje ligeramente hacia adelante. La mano que no sostiene el cuchillo se mueve conforme va cortando el alimento. No levante hacia arriba la punta del cuchillo de la tabla.

- La práctica hace al maestro y la velocidad se aumentará. Empiece despacio hasta que tenga práctica y después trabaje en la velocidad.



Trozos—
piezas de 1/2"

Cubitos—
piezas de 1/4"

Picado—piezas
muy pequeñas