TIPOS DE CUCHILLOS

CUCHILLO PELADOR

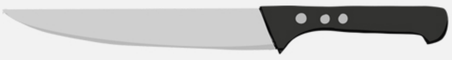
Imprescindible para pelar, gracias a su forma, todo tipo de verduras, hortalizas y frutas

PUNTILLA

Pequeño, se utilizado para pelar vegetales pequeños o frutas, retirar imperfecciones, tallos o pedúnculos, cortar al aire y en ocasiones para deshuesar

CUCHILLO PARA DESHUESAR

Con punta, permite cortar las partes más inaccesibles de la carne, sacarle todo el provecho y despegarla bien del hueso



CUCHILLO PARA TRINCHAR

De filo fino y hoja alargada y flexible, sirve para cortar asados, carnes y jamón en lonchas finas

CUCHILLO PARA SALMÓN Y *CARPACCIO*

De hoja larga y flexible, sirve para cortar y servir lonchas de salmón ahumado muy finas y el clásico carpaccio. También se usa para cortar y dividir bases para tartas

ESPÁTULA

De hoja larga, plana, lisa y flexible, no sirve para cortar sino para extender uniformemente una crema, mermelada, chocolate o cualquier otro ingrediente con el que se vaya a realizar un relleno o una cobertura en tartas y pasteles

CUCHILLO SANTOKU

Equivalente al cuchillo de cocinero o cebollero en Occidente,
es la versión que emplean en Japón.
La hoja tiene una base plana y punta redondeada y se usa para cortar,
picar o rebanar tanto verduras como frutas, carnes o pescados

CUCHILLO CHULETERO

Delgado, fuerte y de hoja dentada. Se usa para ayudarnos a cortar todo tipo de carnes

CUCHILLO PARA FILETEAR

De hoja delgada, fina y flexible, se usa para filetear tanto carnes como pescados. También sirve para desollar y eliminar espinas

CUCHILLO COCINERO

De hoja ancha, filo liso, ancho y fuerte. Es el más versátil de todos y el que no puede faltar en la cocina. Se conoce como cebollero o cuchillo de chef y es multiusos

CUCHILLO JAMONERO

De hoja larga, lisa, flexible y delgada se emplea, sobre todo, para el corte de jamón pero también de otras carnes

CUCHILLO PARA EL PAN

De hoja larga y fuerte con filo dentado, sirve para cortar sin esfuerzo el pan en rebanadas

¡H! COCINA

bit.ly/HOLA-Tipos-Cuchillos