

COMPERENCIAS CON LOS CUCHILLOS

Use los cuchillos de forma segura

Cocinar en casa requiere cortar mucho en rebanadas, cubitos, trozos y picados finos. Siga estos consejos para cortar como un profesional:

- Tenga cuidado con los dedos. Cierre un poco los dedos, doblándolos hacia la palma, con la que está sosteniendo el alimento que va a cortar.
- Dirija la punta hacia abajo. Incline la punta del cuchillo hacia la tabla de cortar.
- Corte. Corte el alimento deslizando el cuchillo hacia adelante y atrás o con un movimiento de sierra. No trate de solo empujarlo hacia abajo.
- Cree una superficie plana. Cuando trabaje con alimentos redondos como cebollas o papas, córtelas primero por la mitad. Coloque la parte plana hacia abajo, luego siga cortando.

Consejos de seguridad

- Nunca eche un cuchillo en un fregadero lleno de agua. Usted o alguien más puede olvidar que está allí. Esto puede ocasionar que se corte cuando agarre cosas en el fregadero para lavarlas.
- No trate de atrapar un cuchillo que está cayendo. Si se le cae, dé rápidamente un paso hacia atrás para que no le caiga en los dedos de los pies o rebote encima suyo.
- Para pasarle un cuchillo a alguien, entréguelo por el mango. O colóquelo en la mesa de la cocina y deje que la otra persona lo tome.
- Siempre camine con la punta del cuchillo apuntando hacia el piso. Esto ayuda a evitar que lastime a alguien que se atraviese en su camino.
- Cuando no esté usando el cuchillo, colóquelo encima de la tabla para cortar. Mantenga la hoja alejada de usted.

¿Cuál cuchillo usar?

No se necesita comprar un juego de 10 cuchillos. La mayoría de las actividades en la cocina se pueden hacer con solo uno o dos cuchillos.

Aquí hay algunas sugerencias:

- Cuchillo de chef (hoja de 8 a 10 pulgadas). Casi todas las labores de cocina se pueden hacer con este cuchillo.
- Cuchillo para pelar (hoja de 3 a 4 pulgadas). Bueno para labores donde usted necesita ser más precisa, como pelar o extraer el centro de las frutas.
- Cuchillo de sierra (hoja de 8 a 10 pulgadas, de "dientes" pequeños). Este cuchillo es largo como un cuchillo de chef, pero el filo de la hoja es dentado, en lugar de liso. Es bueno para rebanar pan y cortar frutas y verduras de piel fina, como tomates.

