

# I TAGLI

A seconda della complessità i metodi di taglio possono essere suddivisi in vari livelli.

**TRITARE** – Ridurre un alimento in pezzi molto piccoli, tagliuzzandolo finemente con un coltello, un cutter, un tritaverdure.

**TAGLI DI PRIMO LIVELLO** – taglio a fette (più o meno regolari), rondelle, anelli, utilizzando il coltello o la mandolina.

**TAGLI DI SECONDO LIVELLO** – taglio a striscioline o bastoncini: julienne, chiffonade, bastoncino (con spessore e lunghezze differenti).

Paille (paglia)	circa 1 mm di spessore
Julienne (giuliana)	circa 2 mm di spessore
Chiffonade	come la julienne ma eseguito per verdure a foglia
Allumette (fiammifero)	circa 3 mm di spessore
Bâtonnet (bastoncino)	circa 4 mm di spessore
Mignonette	circa 5-6 mm di spessore
Frite (fritte)	circa 7-8 mm di spessore
Pont-neuf	circa 10 mm di spessore

**TAGLI DI TERZO LIVELLO** – dadolate più o meno regolari : matignon, mirepoix, paesana, macedonia, brunoise.

Brunoise	circa 2 mm di lato
Jardinière (giardiniera)	circa 3 mm di lato
Macédoine (macedonia)	circa 4 mm di lato
Mirepoix	circa 4-5 mm di lato (anche irregolari)
Paysanne (paesana)	circa 6-7 mm di lato
Rissolée	circa 10 mm di lato
Maxim	circa 15 mm di lato

NB – la mirepoix non è un taglio vero e proprio ma una “composizione” di sedano, carota, cipolla.

**TORNIRE** – Taglio eseguito con un coltellino (spelucchino), serve per dare all'alimento una forma regolare e gradevole, migliorando la presentazione del prodotto e rendendo uniforme la cottura dei singoli pezzi.

In genere si esegue parando l'alimento dandogli una forma di un uovo, di una botticella, più o meno grossa ed allungata, a seconda della preparazione, o anche una forma ad oliva, fungo, ecc.

Talvolta si utilizzano anche scavini di dimensioni e forme varie (scavini a sfera più o meno grande, scavino ovale, ecc.).