

# LEZIONE 2

LE BRIGATA DI CUCINA | L'ATTREZZATURA DA CUCINA  
I COLTELLI | LA STAGIONALITÀ | I TAGLI



In una brigata, il numero delle partite e delle persone che vi lavorano varia secondo il tipo e la grandezza dell'azienda in cui si opera, la qualità del servizio, il tipo di menù, il numero di pasti da servire e l'attrezzatura di cui si dispone. Anche se il termine usato è unico, "brigata", con esso si indicano quindi realtà anche molto diverse fra loro.

In base alla tipologia della struttura, possiamo avere:

#### **BRIGATA D'ALBERGO:**

svolge un lavoro molto impegnativo e, a seconda della categoria, può fornire un servizio anche 24 ore su 24. È organizzata in numerose partite.

#### **BRIGATA DI CATERING:**

è molto attenta al rispetto dell'HACCP; la freschezza dei cibi, anche a media conservazione, è garantita.

#### **BRIGATA DI RISTORANTE:**

il numero delle partite è ridotto; l'organizzazione del lavoro è quindi più snella; i menù sono giornalieri e seguono le proposte del mercato locale, regionale e nazionale.

Quella che descriveremo è la brigata di cucina di un ristorante di media grandezza.

- Capo cuoco: **Chef**
- Sottocapo cuoco: **Sous-chef**
- Capopartita : **Capo agli antipasti**
  - Capo ai primi e ai contorni**
  - Capo rosticciere**
  - Capo ai pesci**
  - Capo pasticcere - aiuto capo pasticcere**
- Aiutanti: **Apprendista o commis/garzone/lavapiatti/lavapentole**

- **Abbattimento in positivo:** +3°C entro 90 minuti
- **Abbattimento in negativo:** pesce crudo • -20°C per 24 ore  
Tutto il resto • -18°C entro 240 minuti





























PADELLA



CASSERUOLA



BAGNO MARIA



PENTOLA ALTA



CASSERUOLA A 2 MAGLIE



PENTOLA

COLTELLO PER FILETTARE



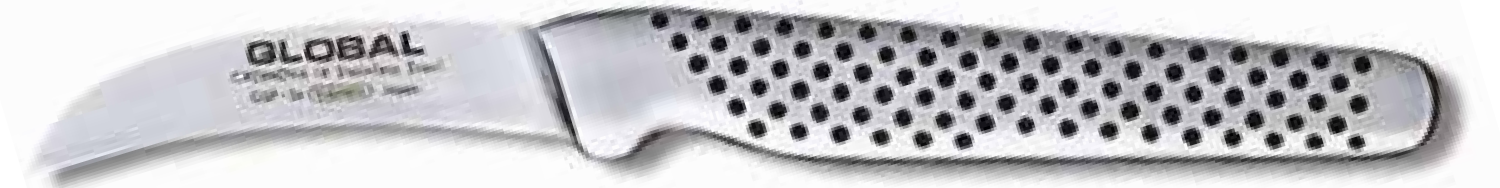
COLTELLO DA CUOCO (TRINCIANTE)



COLTELLO PER VERDURE (SANTOKU)



SPELUCCHINO



COLTELLO SEGHETTATO



COLTELLO E FORCHETTONE D'ARROSTO

COLTELLO PER DISSOSSARE (BOUCHER)





MANNAIA



TERMOMETRO A SONDA



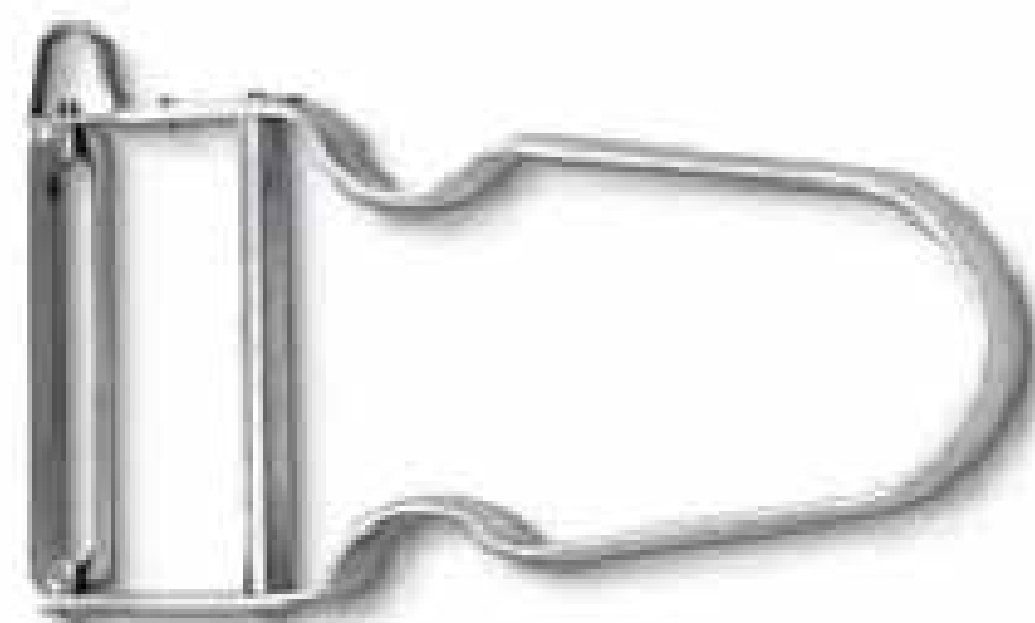
ACCIAINO



MANDOLINA



PELATATE





## MIREPOIX

Cubetti di 1-1,5 cm circa di lato.



## JULIENNE

Tagliati a fiammifero o poco più (Lunghezza 5 cm per 2 mm di lato).



## PRINTANIÈRE

Dadi un po' più grossi del taglio a brunoise - circa 7-8 mm di lato.



## PAYSANNE

Fette di forma irregolare, della grandezza di circa 2 cm per lato.



## BRUNOISE

Dadi di circa 2 mm di lato.



## CULTIVATEUR

Fette di forma poligonale, grandi 2-3 cm, nel modo più uniforme possibile.



## MACÉDOINE

Dadi di circa 12 mm di lato.



## JARDINIÈRE

Taglio a bastoncini a sezione quadrata o rettangolare, di 5-6 mm di lato e di 2 cm di lunghezza



## BÂTONNETS

Taglio a bastoncino, con sezione quadrata di circa 8-10 mm di lato per 3 cm di lunghezza.



## CHIFFONNADE

Taglio a striscioline.



## ROYALE

Piccole sfere di 5 mm di diametro,



## GLACES

Tagliati e torniti a forma di spicchi d'aglio, lunghi 3 cm.



## PARISIENNE

Piccole sfere di ortaggi ricavate con l'apposito utensile (scavino) avente il diametro di 1,5 cm.



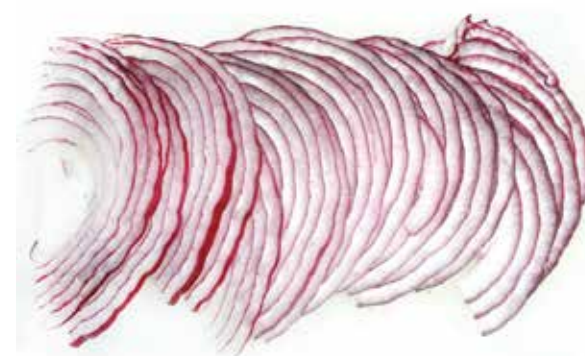
## HACHÉES

Tritati finemente



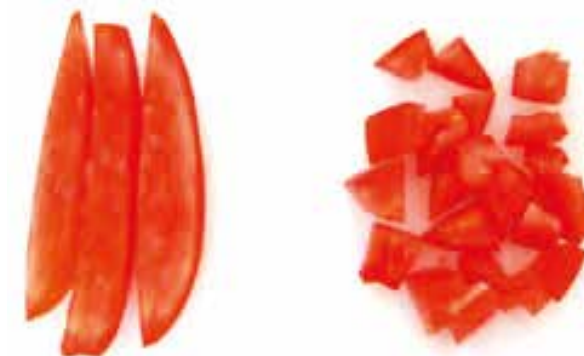
## OLIVETTES

Taglio a forma di piccole olive, lunghe 2,5-3 cm.



## FILANGÈ

Taglio in filamenti.



## CONCASSÉ

Taglio ottenuto dal pomodoro a cubetti regolari



## TORNIRE LE PATATE

I tagli delle patate più conosciuti sono:  
Fondente - Naturale - Castello - Cocotte - Olivette - Mascotte

La patata fondente ha un diametro di 4 cm e lunghezza 8 cm.

La patata naturale ha un diametro di 3.5 cm e lunghezza 4-5 cm.

La patata castello ha un diametro 3.5 e lunghezza di 6 cm.

La patata cocotte ha un diametro di 2.5 cm e lunghezza 4 cm.

La patata a olivette ha un diametro di 2 cm e lunghezza di 3 cm.

La patata mascotte ha diametro di 2 cm e lunghezza di 8 cm.

	GEN.	FEB.	MAR.	APR.	MAG.	GIU.	LUG.	AGO.	SET.	OTT.	NOV.	DIC.
AGLIO												
ASPARAGI												
BASILICO												
BIETOLA												
BROCCOLETTI												
BROCCOLI												
CARCIOFO												
CAROTA												
CAVOLFIORE												
CETRIOLO												
CICORIA												
CIPOLLA												
FAGIOLINI												
FAGIOLO												

	GEN.	FEB.	MAR.	APR.	MAG.	GIU.	LUG.	AGO.	SET.	OTT.	NOV.	DIC.
FAVA												
FINOCCHIO												
LATTUGA												
MELANZANA												
PATATA												
PEPERONE												
PISELLI												
POMODORO												
RADICCHIO												
RUCOLA												
SEDANO												
SPINACI												
ZUCCHINA												