

Coltelli per la cucina



I coltelli

In cucina, la maggior parte delle operazioni di taglio è compiuta per mezzo di coltelli di forme e dimensioni varie, ognuno studiato per un particolare uso e adatto a un certo tipo di alimento

Le parti del coltello

La lama

- Deve avere la forma, lo spessore e la flessibilità appropriata.
- Deve essere in speciale acciaio, lavorata e rifinita accuratamente.





La firma

- Se il coltello ha tutte queste caratteristiche guardate la sua marca, impressa sulla lama e ricordatela.
- Vi servirà ogni volta che vorrete un coltello di qualità.

Il filo

- Deve essere tagliente e rimanere tale a lungo, liscia o seghettata che sia la lama.





La bilanciatura

- Lama e manico devono essere ben equilibrati fra loro affinché il coltello lavori bene, senza forzature.

Il manico

- Deve poter essere impugnato con naturalezza, non deve avere asperità, né presentare fessure tra lama e manico.



Alcune norme da ricordare e da rispettare:

- tutta l'attrezzatura di cucina, ma in particolar modo i coltelli e gli utensili vari, deve essere trattata con la massima cura;
- se i coltelli sono di proprietà del cuoco, questi è bene che incida le iniziali del suo nome sul manico, per evitare di confonderli o smarrirli;

- la pulizia di questa attrezzatura spetta a chi la usa;
- non si lasciano mai coltelli nel lavello delle pentole;
- spostandosi con un coltello in mano, si mantenga sempre la punta rivolta verso il basso;

- non si mettano mai i coltelli alla rinfusa; li si appoggino nell'apposita coltelliera o sulla barra magnetica.



Lo spelucchino a lama curva



- Descrizione:

piccola lama curva, appuntita, più corta del manico

- Funzione:

sbucciare, pelare, incidere, pulire, raschiare, tornire

- Modalità d'uso:

senza tagliere, con l'indice sulla costa e il pollice che accompagna il taglio

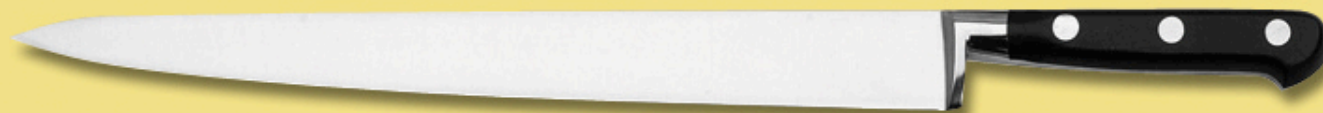
Lo spelucchino a lama dritta



- Descrizione:
piccola lama aguzza

- Funzione:
pelare, pulire, tornire frutta e verdura

Il coltello per filettare



- **Descrizione:**

lama molto sottile e flessibile, lunga circa 16-20 cm.

- **Funzione:**

è utilizzato per togliere i filetti alle sogliole e ai rombi e per cisellare le verdure.

Il coltello per disossare



- **Descrizione:**

lama corta e molto rigida;

- **Funzione:**

è utilizzato per disossare le carni.

IL coltello da macellaio stretto



- **Descrizione:**

la lunghezza della lama varia da 16 a 22 cm;

- **Funzione:**

è utilizzato nella lavorazione della carne.

Il coltello per polpa



- **Descrizione:**

lama lunga 25-33 cm;

- **Funzione:**

serve per tagliare a fette grossi pezzi di carne.

Il coltello a scimitarra



- usato nella macellazione della carne.

La coltella stretta liscia

- per tagliare carne cotta e affettati.



Il coltello a lama alveolata

- per tagliare il salmone affumicato.



Il coltello trinciante



- Descrizione:

lama forgiata o stampata, rigida, appuntita, triangolare, con tallone pronunciato per favorire la manovrabilità sul tagliere.

altezza lama al tallone 5 cm, lunghezza 25-30 cm.

- Funzione:

tranciare, affettare, sminuzzare biscotti, frutta, verdura, cioccolato e altre materie prime

Il coltello spaccaossa pesante forgiato



- **Descrizione:**

lama molto grossa, lunga circa 30 cm.

- **Funzione:**

serve per rompere e tagliare ossa e carni.

Il trinciapollo

- serve per tagliare a pezzi il pollo o altri volatili già cotti.



Coltelli per pane e prodotti da forno



- Descrizione:

lama a sega, lunga, poco flessibile.

- Funzione:

tagliare e affettare pane, pizze, torte, dolci con crosta croccante e interno morbido, vari prodotti di pasticceria

Coltello per formaggi semiduri



Coltello per formaggi teneri



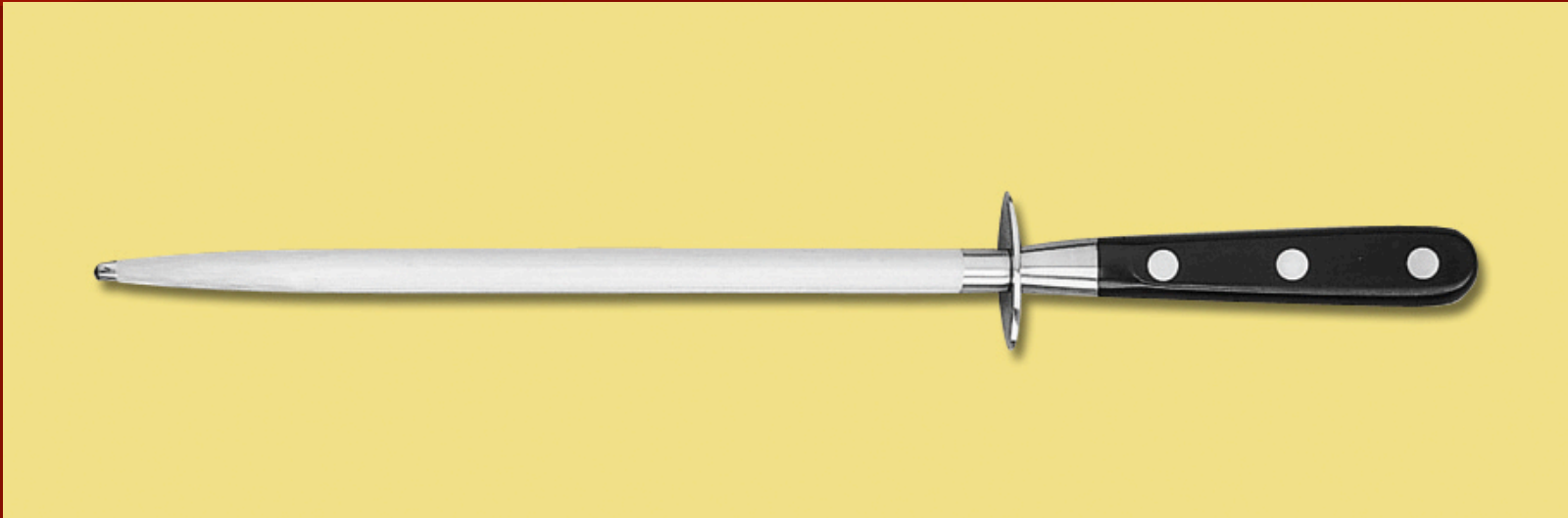
Coltello per formaggio tipo grana



Coltello per formaggi a pasta molle



L'acciaino



Utilizzato in cucina per affilare coltelli

Le forbici da cucina



Utilizzate in cucina per tagliare
confezioni, ecc.

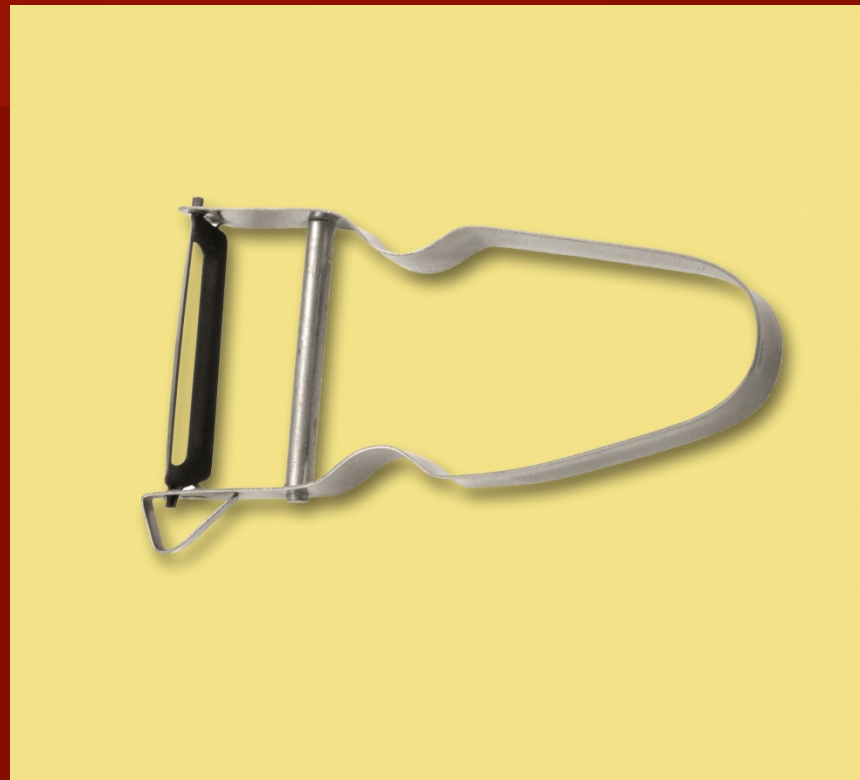
spaghi,

La spatola da cuoco



Utilizzata in cucina per preparazioni di pasticceria, per girare alimenti sulla piastra ecc.

Il pelapatate ad archetto



Utilizzato in cucina per pelare patate,
carote ma anche frutta

L'apriscatole da banco



Utilizzato in cucina per aprire scatole
di alluminio

Le tecniche di taglio

- Esistono tecniche particolari di utilizzo delle lame a seconda del prodotto alimentare che deve essere trattato, ma in ogni caso, è fondamentale manovrare l'utensile in modo corretto per ottenere le prestazioni migliori ed estenderne la possibilità di impiego nel tempo.
- La lama deve scorrere per la tua interezza sul prodotto e con pressioni precise per ottenere tagli perfetti.

- Per fare alcuni esempi, il pane va affettato senza molta pressione ma facendo scorrere la lama dentata, per il salame occorre un preciso taglio verticale mentre il formaggio richiede soltanto la pressione di una lama adatta e affilata.
- In generale, le operazioni di taglio si eseguono impugnando il coltello e appoggiando il pollice e l'indice sulle due facce della lama, subito dopo la guardia, in modo tale da controllare le oscillazioni ed essere più precisi e diritti.

- Per tritare, invece, con una mano si impugna il coltello e con l'altra si tiene la lama sopra la costa vicino alla punta, effettuando movimenti oscillanti dall'alto verso il basso e da sinistra a destra, in modo da sminuzzare l'alimento.
- Per affettare pesci affumicati o verdure a frutto è bene utilizzare lame alveolate che evitano alle fette di incollarsi alla lama stessa e quindi di stracciarsi.

- Per tornire vegetali come carote, patate o zucchine si impugna, invece, lo spelucchino, molto in avanti sulla lama, mentre con una mano e con il pollice dell'altra si spinge e si guida l'ortaggio verso la lama.

Le lame giapponesi



I coltelli di origine giapponese, ora molto comuni anche nei mercati europei, hanno lame a forma di **V** e sono affilati soltanto da un lato.

I più comuni ed usati in cucina sono quattro:

- Santoku;
- Nakiri;
- Deba;
- Sashimi.

Santoku

- Corrisponde al coltello da cuoco e serve per tagliare diversi prodotti; si tratta del coltello più generico.



Nakiri



- Un coltello da verdura che serve per tritare.

Deba

- È utilizzato come coltello da colpo, quindi possiede una lama spessa e pesante.



Sashimi

- Equivale alla nostra coltella per carni crude, infatti, ha una lama lunga per filettare in modo preciso, ottenendo sezioni sottili.



- I manici di tutti questi utensili sono anatomici, con una forma particolare che segue quella del pugno chiuso; sono sempre composti da legno leggero ma resistente

Le lame in ceramica



- Sempre di più vediamo usare in televisione i coltelli in ceramica; il loro utilizzo ideale è per tagliare frutta e verdure, tuttavia trovano impiego anche per pesce e carne.
- I coltelli in ceramica hanno la capacità di non provocare reazioni chimiche con gli elementi quindi non assorbono l'odore e il sapore dai cibi.

- Grazie al potere antiossidante non fanno "scurire" le verdure tagliate.
- Non arrugginiscono.
- Non si macchiano come avviene invece a lungo andare con l'acciaio.
- Sono leggeri e maneggevoli.
- Mantengono inalterata per anni l'affilatura, circa dieci volte più a lungo delle lame metalliche.

- Se cadono, ovviamente, si rompono. Nel caso di rottura della punta o estrema usura del tagliente del coltello in ceramica, è comunque possibile sottoporlo ad affilatura o riparazione.
- Lavare sotto l'acqua tiepida e asciugare.
- Non lavare in lavastoviglie.
- E' consigliabile utilizzarlo su taglieri di legno o PVC.
- Non utilizzare il coltello in ceramica come leva

- Non usare il coltello in ceramica per pulire, raschiare o grattugiare cibi
- Non utilizzare per tagliare cibi surgelati, ossa o diliscare il pesce
- Non sottoporre il coltello in ceramica a torsione e non farli cadere.
- Se sulla lama (ceramica bianca) col tempo si dovessero formare delle macchie, pulire con candeggina (non il manico).
- I prezzi sono davvero variabili. Un buon coltello in ceramica, non costa mai comunque pochissimo.