

PROTOCOLO OPERATIVO GASTRONOMICO REAL

Ficha Madre 03 - Cebolla: cortes, destino y punto de coccion

Version base para sistema de viandas y rotiseria

Regla madre: *La cebolla no se corta por tamano: se corta por destino.*

Principio operativo: *Antes del acido, la cebolla debe estar donde queremos que quede.*

1. Objetivo

Definir el uso tecnico de la cebolla como base gastronomica: seleccion, pelado, corte, comportamiento en coccion y reglas para que cualquier operario pueda elegir el corte correcto segun el resultado buscado.

La cebolla no es un relleno barato ni un ingrediente automatico. Es una herramienta de sabor, textura y estructura. Puede verse, desaparecer, endulzar, sostener una salsa o arruinar una preparacion si se corta, sala o acidifica en el momento equivocado.

2. Preparacion base

- Colocar la cebolla entera, con cascara, sobre una tabla estable.
- Cortar la cebolla por la mitad.
- Retirar la cascara con las manos.
- Mantener la parte de la raiz mientras se realiza el corte, porque ayuda a sostener la estructura.
- Apoyar la cara plana de la media cebolla sobre la tabla para trabajar con seguridad.
- Definir el corte segun el destino culinario: visible, integrada o casi invisible.

3. Cortes principales y funcion

Corte	Como se realiza	Funcion	Uso recomendado
Pluma	Corte longitudinal siguiendo la direccion de la fibra, desde el frente hacia la raiz.	Conserva estructura. La cebolla se ablanda y carameliza sin desarmarse por completo.	Cebolla caramelizada, guarniciones, preparaciones donde la cebolla debe notarse.
Juliana operativa	Corte que interrumpe mas la fibra, favoreciendo que la cebolla se degrade e integre durante la coccion.	Pierde estructura con mayor facilidad. Se integra mas que la pluma.	Bases de salsas, rellenos, estofados o preparaciones donde se busca integracion parcial.
Brunoise	Media cebolla apoyada plana. Incisiones longitudinales finas de 1,5 a 2 mm, uno o dos cortes horizontales y corte final transversal.	La cebolla aporta sabor, pero practicamente desaparece visualmente.	Risotto, salsas finas, rellenos, bases aromaticas donde no se quiere morder cebolla.

Nota de sistema: *Los nombres clasicos pueden variar entre escuelas. En este protocolo importa mas la definicion operativa: direccion del corte, grosor y efecto durante la coccion.*

4. Reglas de corte segun destino

Si queremos que se note: Usar corte pluma o cortes que respeten mas la fibra. La cebolla debe conservar forma, textura y presencia.

Si queremos que se integre: Usar cortes que interrumpan mas la fibra. La cebolla se ablanda y se funde con la preparacion.

Si queremos que desaparezca: Usar brunoise fina. El sabor queda, pero la cebolla casi no se percibe como trozo.

5. Sal y caramelizacion

Para caramelizar cebolla, no salar al inicio. La sal acelera la salida de agua de la cebolla. Si el objetivo es caramelizacion limpia, dulzor y estructura, primero se cocina la cebolla con grasa y calor controlado; la sal se agrega despues, cuando el punto ya esta avanzado o segun el destino final.

Regla operativa: *Si el objetivo es caramelizar, no agregar sal al inicio.*

6. Acido y punto de coccion

Los medios acidos, como tomate, vino, vinagre u otros ingredientes similares, pueden frenar o dificultar el ablandamiento de la cebolla. Si se agrega tomate cuando la cebolla aun esta dura, esa textura puede quedar fijada y sentirse al masticar.

Regla operativa: *No agregar tomate, vino, vinagre u otro medio acido hasta que la cebolla haya alcanzado el punto de coccion deseado.*

Frase madre: *El acido fija la cebolla donde esta: si esta dura, dura queda.*

7. Puntos de coccion

Punto	Senal visual	Senal aromatica/textura	Uso
Cruda	Blanca/opaca, rigida.	Olor fuerte, picante. Textura dura.	No apta como base cocida salvo uso especifico.
Sudada	Translucida, pierde volumen.	Aroma mas dulce y suave. Textura blanda.	Salsas livianas, bases que no buscan dorado.
Dorada	Color rubio a dorado.	Aroma tostado suave. Mayor dulzor.	Guisos, estofados, fondos, bases de sabor.
Caramelizada	Marron claro a profundo, uniforme.	Dulce, untuosa, sin amargor.	Guarniciones, cebolla visible, bases dulces profundas.
Quemada	Negra o con bordes carbonizados.	Olor amargo/agresivo.	No usar. Contamina la preparacion.

8. Errores comunes

- Cortar sin definir destino: la cebolla queda visible cuando debia desaparecer, o se desarma cuando debia conservar forma.
- Agregar sal al inicio cuando se busca caramelizacion.
- Agregar tomate u otro acido antes de que la cebolla este tierna.
- Cocinar a fuego demasiado fuerte y quemar bordes antes de ablandar el centro.

- Confundir cebolla marron dulce con cebolla quemada amarga.
- Usar cortes desparejos que generan coccion irregular.

9. Correccion y descarte

Si la cebolla esta dura y aun no se agrego acido: Continuar la coccion con calor controlado hasta lograr el punto deseado.

Si se agrego acido demasiado pronto: Continuar coccion, pero registrar observacion: puede quedar textura perceptible. Evaluar si el destino lo permite.

Si se esta dorando demasiado rapido: Bajar fuego, remover y controlar grasa. Evitar que se queme.

Si se quemó: No corregir. Separar o descartar. La cebolla quemada amarga contamina toda la preparacion.

10. Traduccion a instruccion de operario

Elegir el corte de cebolla segun el resultado buscado. Para cebolla visible y caramelizada, cortar en pluma siguiendo la fibra. Para una base que debe integrarse o desaparecer, usar corte fino tipo brunoise. Cocinar hasta el punto indicado antes de agregar tomate, vino, vinagre u otro acido. Si se busca caramelizar, no salar al inicio. No usar cebolla quemada.

11. Registro para sistema

- Tipo de corte utilizado: pluma, juliana operativa, brunoise u otro.
- Destino de la cebolla: visible, integrada o invisible.
- Punto de coccion buscado: sudada, dorada, caramelizada.
- Momento de incorporacion de sal.
- Momento de incorporacion de acido.
- Observaciones: dura, quemada, correcta, demasiado visible, demasiado desarmada.

12. Frases madre

La cebolla no se corta por tamano: se corta por destino.

Brunoise es cebolla que desaparece, pero deja sabor.

Antes del acido, la cebolla debe estar donde queremos que quede.

El acido fija la cebolla donde esta: si esta dura, dura queda.

La cebolla quemada no se arregla: contamina toda la preparacion.
