

IL TRANCIARE

Breve cenno storico

Le origini dell'arte del trancio sono antichissime e sconosciute, già i romani di alto rango utilizzavano nei loro banchetti dei "Trinciatori" i quali erano in grado di sezionare qualsiasi tipo di carne davanti agli ospiti al ritmo di musiche.

Fu solo più tardi, nel medioevo che il trinciare venne considerata una vera arte che ogni gentiluomo al pari della scherma e della danza doveva imparare.

Oggi

Ai giorni nostri si usa "trinciare" nelle grandi case ed in alcuni ristoranti dove si fa uso del servizio alla Russa, e coloro che svolgono con maestria quest'arte possono, a maggior ragione, venire considerati degli artisti, poiché l'abilità la si acquisisce dopo parecchi anni di pratica. Per riuscire nel trinciare a regola d'arte, si dovrà per prima prendere dimestichezza dell'anatomia dei singoli animali, solo così potremo sezionare con precisione e sicurezza.

Principali sistemi di trancio

Principalmente esistono due sistemi di trancio: *Al guéridon e al Carrello*

Al carrello

Si utilizza questo sistema quando si dovranno trinciare carni di grosse dimensioni come:

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| -Sella di vitello/manzo | -Noce di vitello |
| -Baron d'agneau | -Sella di capriolo |
| -Roast-beef interi | -Carré di maiale |
| -Filetti Interi | -Bolliti misti |

Esistono vari tipi di carrelli utilizzati per il trancio, si va dal più lussuoso, argentato ed in legno pregiato a coperchio basculante, con bagnomaria scaldato elettricamente, a quelli scaldati ad alcool o a lumini, quelli a vari scomparti in acciaio per bolliti.

Sul tagliere

Si utilizza il tagliere quando si dovranno trinciare carni di piccole dimensioni come:

- | | |
|--------------------------|---|
| -Jigot e sella d'agnello | -Pollame, Volatili, selvaggina da piuma |
| -Chateaubriand | -Doppie Entrecotes |

Il modo di trinciare con il carrello

Al cenno del maitre, lo chef trancheur si dovrà accostare alla tavola del cliente designato, questo per dar modo al cliente di esprimere le sue preferenze e di seguire l'intera operazione. Al termine del trancio, si dovrà ricoprire le carni per mezzo del coperchio apposito in modo che il calore non si perda, il commis se il caso lo richiede sarà chiamato ad assistere all'operazione portando i piatti caldi ed eventuali contorni o salse.

Il modo di trinciare con il tagliere

Il trancio verrà effettuato sull'apposito tagliere messo sul guéridon, tale operazione incomberà allo chef de Rang. Il tavolino di servizio dovrà anch'esso venire disposto vicino alla tavola del cliente, ed oltre al tagliere in legno dovrà trovare posto anche uno scaldaplatte dove terremo i pezzi trinciati al caldo nel caso non venga servito subito e tutto.

Al momento opportuno il commis dovrà portare dalla cucina: Piatti caldi, ed eventuali contorni e salse, che andranno sempre servite direttamente all'inglese. L'uso del trancio in sala da pranzo oltre ad elevare lo standard di servizio, ridurrà il lavoro della cucina, migliorerà la presentazione delle carni, ci farà economizzare.

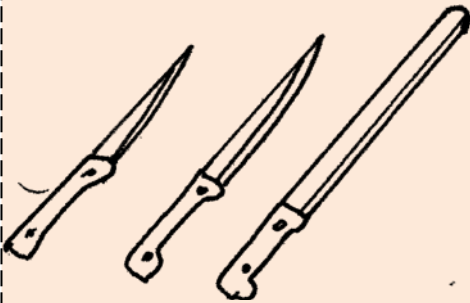
Il Materiale per il trancio

Per poter eseguire a regola d'arte qualsiasi trancio l'addetto dovrà disporre di idonee attrezzature come:



Il tagliere

In speciale materiale plastico di forma quadrata/ovale, con scanalature per raccogliere il sangue che si forma tranciando.



I coltelli

Normalmente ne vengono utilizzati di 3 tipi:

- Uno sottile e lungo 30 cm
- Uno appuntito lungo 25 cm.
- Un terzo più corto a punta.

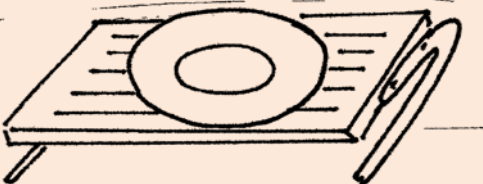


Altri accessori

-Un forchettone munito di apposita linguetta.



- Copia di Clips



.-Scaldapiatti



-Tovagliolo di servizio

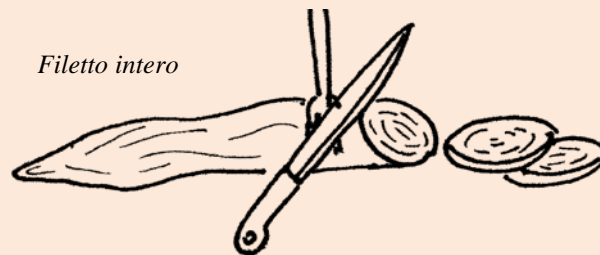
IL TRANCIO DI CARNI BOVINE E DI SELVAGGINA DA PELO

Filetto di bue

Arriva dalla cucina pronto per essere tranciato, con la prima fetta di già tolta. Tener fermo il pezzo pungendolo con la forchetta dalla parte esterna. Tagliare con il tranchelard con un movimento va e vieni della lama, appoggiandosi sulla carne con la lama leggermente in modo da ottenere una fetta piana e liscia senza che appaiono dei segni della lama. La fetta deve essere di spessore uguale alle altre.

Mantenere il piano di taglio leggermente inclinato verso l'esterno. Questa maniera di procedere facilita il sezionamento delle fibre e permette l'operatore di meglio procedere nel suo lavoro. Mai appoggiare la forchetta sopra al pezzo da tranciare, Questa pressione aiuterà ad espellere il cuore del filetto, le fette che si otterrebbero saranno più spesse verso il centro, e allorché la pressione cesserà, ci si sorprenderà di avere la fetta incurvata al posto che piana.

Tagliare per ciascun cliente sia una fetta abbastanza spessa di 1 cm. circa, oppure due fette sottili, la carne così tagliata sarà più saporita. Depositare le due fette al centro del piatto, sovraponendole parzialmente.



Controfiletto - Lombata di vitello - Noce di vitello

- Si tagliano alla stessa maniera.

Culatta di manzo

- Stesso principio ma, le fette dovranno essere più spesse perché la carne essendo brasata si sbriciola facilmente.

Coscia e spalla di vitello

- Le fette devono essere ugualmente più spesse di quelle delle carni al sangue di manzo, fermarsi (nel taglio) a livello dell'osso.) Dopo un certo numero di tagli girare la pièce.

Carré di vitello

- Tagliare in successione; una costa con osso e una senza osso etc. la separazione fra le vertebre si trova tastando con la punta del coltello e si effettua senza difficoltà.

Carré di montone e di maiale

- Vengono tagliate in maniera analoga,

Carré di agnello

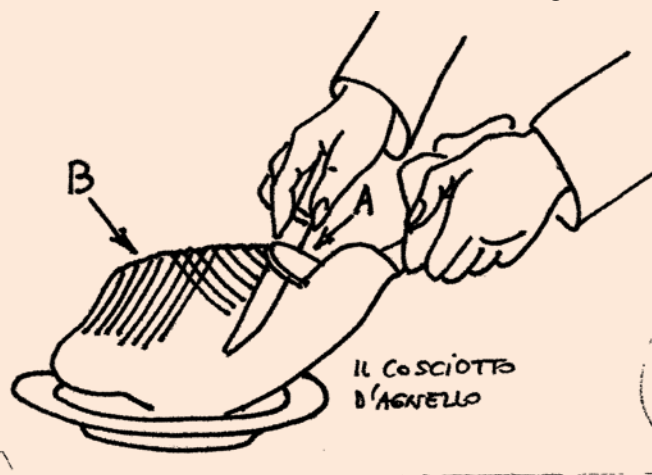
- Lo stesso che sopra, ma si servono generalmente a ciascun cliente una costatina con l'osso ed una senza.

Gigot-Cosciotto

- Tenere il gigot per il manico (osso) con una serviettina a thé. Girarlo in maniera che la noce (la zona più carnosa) sia sopra, e sollevare leggermente il manico. Esistono due maniere per cominciare il trancio:

Prima maniera (A) é molto usata nei ristoranti. Seconda maniera (B) é la più impiegata dalla cucina in occasione di un servizio, poiché é possibile sezionarlo perpendicolarmente a l'osso, in maniera di recuperare una parte intatta ancora presentabile.

- Stessa maniera di taglio per il cosciotto di capriolo.
- Spalla di montone essa viene tranciata come il Gigot.



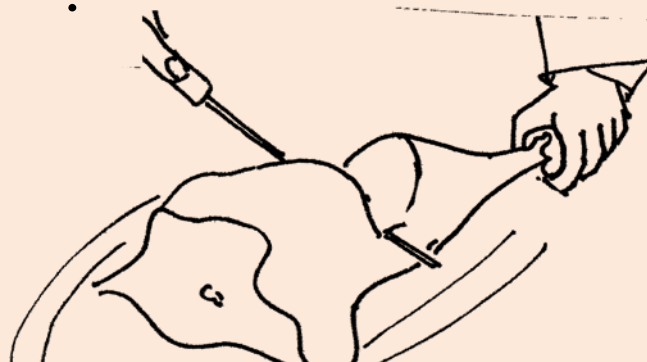
Disporre poi le singole porzione sui piatti.



COME DISPORRE

Cosciotto di montone

Il taglio del cosciotto di montone, pur eseguendosi nella stessa maniera di quellod'agnello presenta qualche difficoltà essendo il cosciotto più grosso
difficoltà essendo il cosciotto più grosso.
d'agnello p+esenta qualche



Trancio della sella

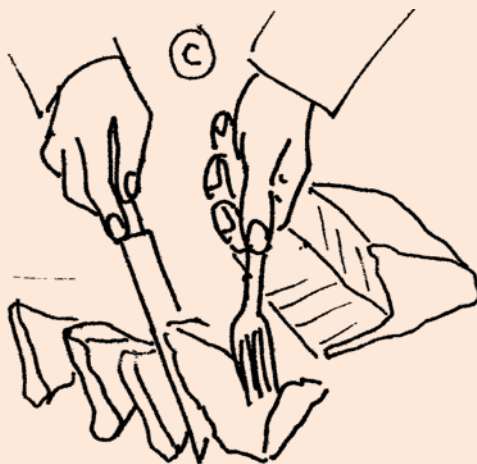
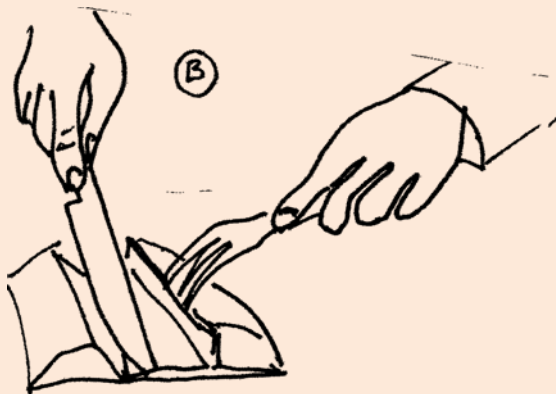
Si usa quasi sempre la stessa tecnica nel tagliare le selle, (agnello-Vitello-Capriolo-Montone-Cervo -Daino).

Essa si presenta sottoforma di due masse carnose di forma allungata appoggiate su di un osso piatto e separate l'un l'altra da un'altro osso.

a) Staccate la carne dall'osso facendo delle incisioni profonde, sino a scalcare i due lombi.



b) I due lombi ora verranno tagliati a fette obliquamente avente lo spessore di circa ½ cm

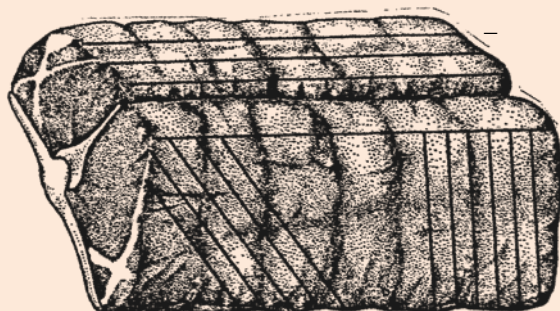


Varianti

Non vanno ignorati anche altri sistemi usati nel trancio delle selle, il sistema inglese, che consiste nel tagliare l'ombolo in 3/4 striscie parallele alla spina dorsale, e poi a sua volta tagliati verticalmente in 2/3 pezzi di uguale grandezza

Esistono anche altri modi nel tranciare la sella, : ma quelli mostrati sono i più utilizzati.

tre differenti modi di tagliare una sella:



1) Taglio obliquo.

2) Taglio trasversale

3) Taglio longitudinale (all'inglese,

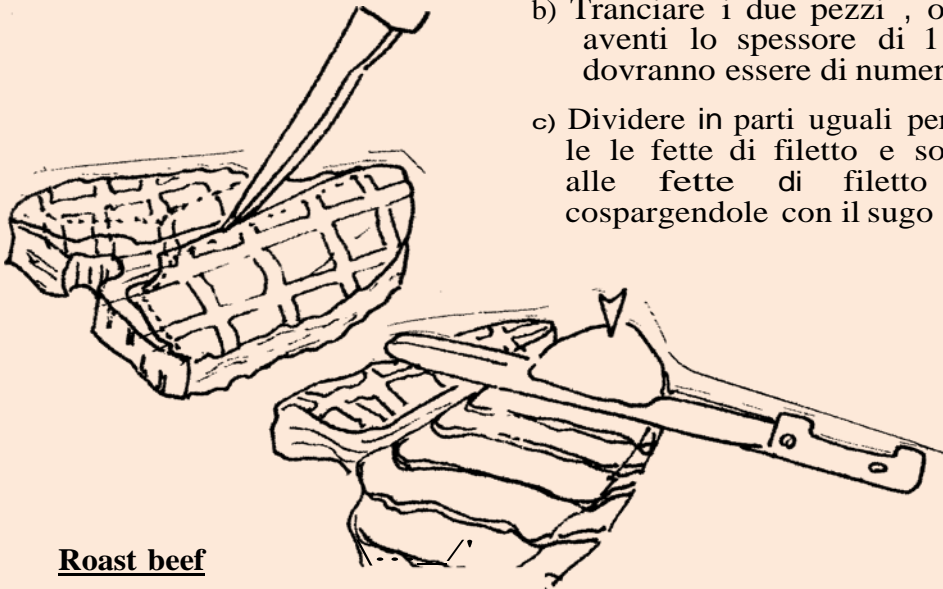
IL TRANCIO DI PICCOLI PEZZI

I tranci di piccole dimensioni come: L'Entrecote, lo Chateaubriand, la Fiorentina o Costata, possono venire effettuati addirittura su di un piatto comune.

Fiorentina-Costata di manzo

Trattasi normalmente di un pezzo di filetto e sottofiletto uniti all'osso a forma di "T" e sarà per almeno due persone.

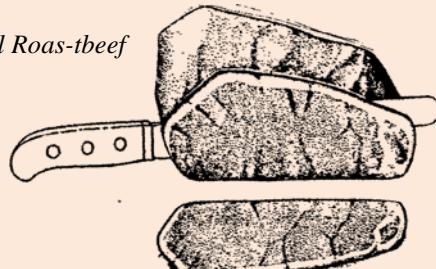
- a) Separare il filetto ed il sottofiletto dall'osso
- b) Tranciare i due pezzi, obliquamente a fette aventi lo spessore di 1 cm circa. (le fette dovranno essere di numero pari).
- c) Dividere in parti uguali per ciascun commensale le fette di filetto e sottofiletto alternando alle fette di filetto il sottofiletto e cospargendole con il sugo fuoriuscito.



Roast beef

Per tranciare il roast-beef con l'osso, occorre per prima scalcare la carne dall'osso, scalcandola con la punta del coltello, la massa di carne ottenuta dovrà quindi venire tagliata utilizzando un Tranchelard a fette regolari perpendicolari alle fibre.

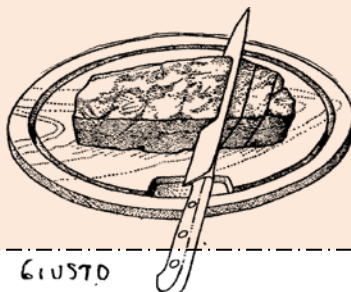
Trancio del Roast-beef



Entrecote Double-Chateaubriand (t)

ENTRECOTE DOUBLE

Posate il controfiletto sul tagliere, appoggiate il dorso della forchetta sul pezzo di carne (senza pungerlo) per tenerlo fermo mentre lo si affetta; Si comincerà a tagliare partendo dalla punta alla vostra destra verso sinistra "trasversalmente" in fette regolari da 1 cm. Dopo aver tagliato la prima fetta la mostrate al cliente affinché ne approvi la cottura. Dopo aver affettato l'intero pezzo di carne, sollevate tutte le fette con il coltello facendolo scivolare sotto di esse, tenendo fermo la carne con il dorso della forchetta e trasportate le fette così ottenute sul piatto di portata posto sul rechaud, servite in parti uguali, avendo cura di cospargere le fette di carne con il sugo formatosi durante il trancio.

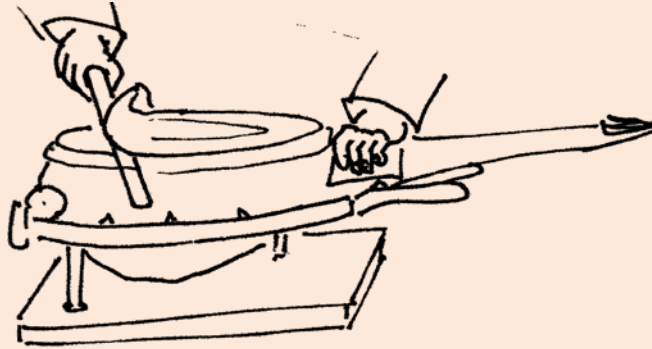


IL PROSCIUTTO

Il prosciutto Crudo con l'osso

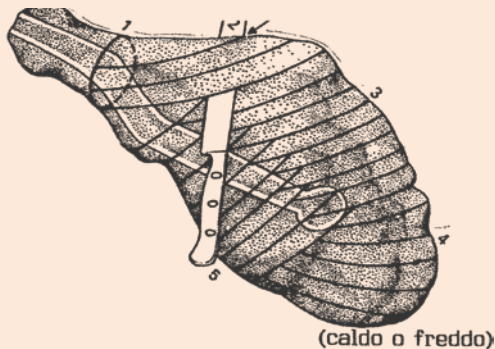
Il prosciutto crudo dovrà venir fissato su di un apposito fermaprosciutto e disposto o su di un buffet o su di un carrello.

Si dovrà per prima cosa togliere una parte di cotenna e di grasso (solo quella necessaria) Con l'aiuto di un Tranchelard si dovranno tagliare orizzontalmente delle fette sottili e lunghe; mentre con la sinistra appoggiata sul tovagliolo cercheremo di tenere fermo il prosciutto.



Prosciutto cotto con l'osso

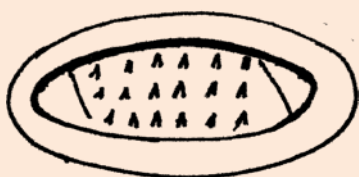
Per questo tipo di prosciutto agire come per il cosciotto d'agnello, tagliando delle fette sottili.



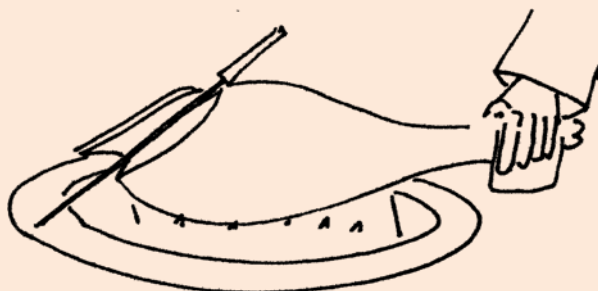
- a) Tagliare intorno all'osso come fig. 1
- b) Tagliare le prime 4 fette come fig. 2
- c) Tagliare poi come da fig. 3 - 4
- d) Girare il cosciotto e tagliare come fig. 5

Prosciutto cotto disossato

Viene servito esclusivamente nei buffet freddi, viene tagliato come il filetto di manzo, tenendo la fetta sul fuori, se caldo viene tranciato dalla vettura.

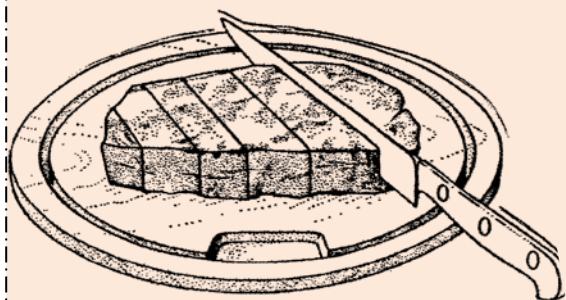


PIATTO FERNAPROSCIUTTO



Chateaubriand

Il doppio filetto viene per lo più cotto sulla graticola e servito con svariate manteche di burro lavorato (Burro Colbert-Maitre d'Hotel-al Vino Rosso). la carne viene trinciata da destra verso sinistra in fette leggermente oblique di 2cm. di spessore. Esse vengono poi ricomposte sul piatto bollente e decorate col burro lavorato.



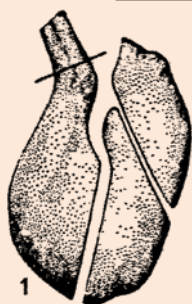
SBAGLIATO



GIUSTO

Pollanca

Dopo aver staccato le cosce della pollanca, dividere il petto in due parti, quindi tagliarlo obliquamente a fette



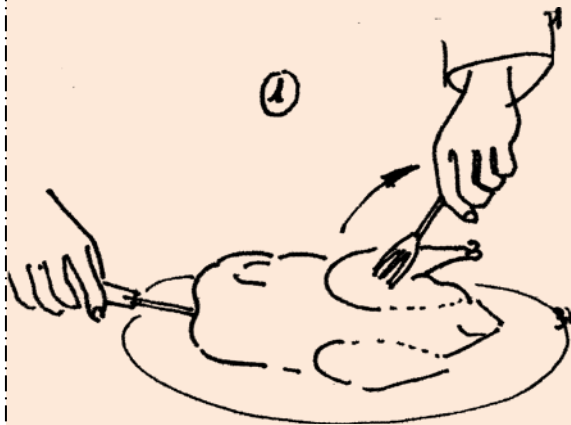
1) Coscia tagliata in 3 Pezzi

2) Mezzo petto tagliato a fette oblique.



IL TRANCIO DELL'ANATRA

Le anatre in genere si tranciano con molta difficoltà a causa delle membra dure da staccare, bisogna considerare anche che l'anatra non dovrà mai venire cotta completamente.



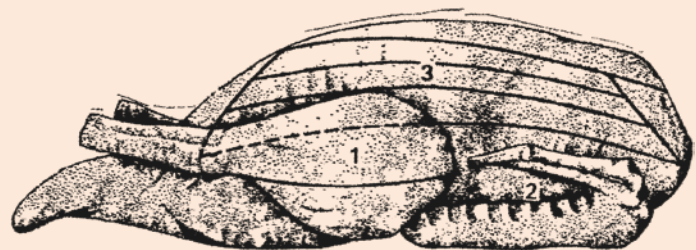
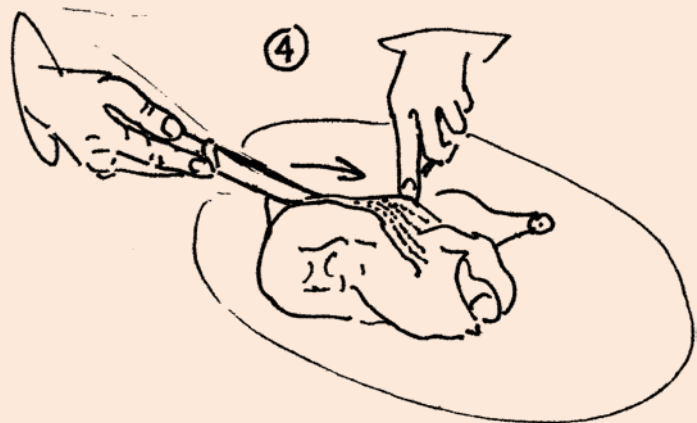
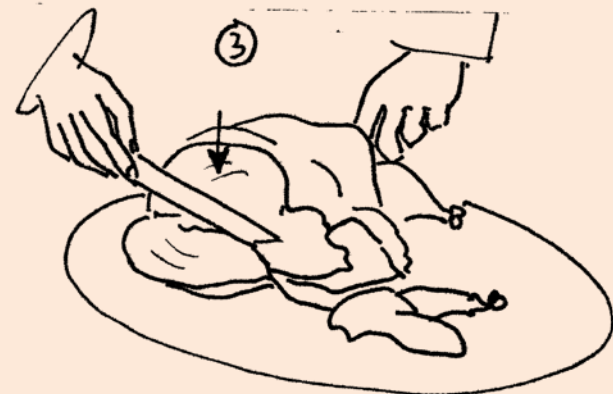
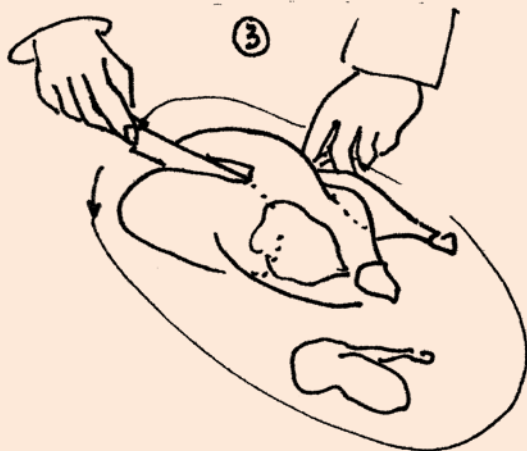
1) Appoggiarla sul tagliere e infilando la forchetta nella giuntura della coscia sollevatela fino a staccarla, eventualmente aiutatevi con il coltello. Stessa operazione anche per l'altra coscia.

2) Inviare le cosce alla cucina affinché venga terminata la cottura, dopo che saranno tornate provvedete a dividerle tagliando nelle giunture.

3) Ora incidete come illustrato e staccate le ali dalla carcassa assieme ad una piccola parte di petto.

4) Rimettete l'anatra nuovamente sul dorso, infilate la lateralmente con la forchetta (per tenerla ferma), procedete ora a tagliare longitudinalmente delle listarelle di carne.

5) Servite ora sui piatti bollenti del cliente mettendo alcuni filetti del petto, e a piacere un pezzo dell'ala o di coscia.



COME SERIORNARE

Trancio del Pollo

Per il trancio dei volatili dovrete utilizzare un coltello corto a punta, i volatili durante la trinciatura saranno tenuti fermi con l'ausilio di una forchetta. La maniera di tranciare i volatili in linea di massima é la stessa per tutti, varia solo nel dettaglio, a seconda della specie del volatile.



1) Posate il pollo sul tagliere con il petto rivolto al tavolo del cliente, infilate la punta del coltello nel collo (serve per trattenerlo) ed infilate la forchetta nella coscia.



2) Fate leva con la forchetta finché la coscia non si stacchi, eventualmente aiutatevi incidendo la pelle intorno alla coscia per facilitare l'operazione.

3) Appoggiate la coscia staccata sul tagliere e prima di sfilare la forchetta, tranciatela con un taglio netto nella giuntura dell'articolazione, Voltate il pollo ed eseguite le stesse operazioni.



4) Rimettete il pollo sul dorso, infilate la forchetta sul lato (per poter tenere il pollo) incidete lo sterno con un taglio longitudinale e badando di indovinare la congiunzione delle articolazioni dell'ala, stacca-tela con un taglio netto. Stessa operazione dovrà venire fatta per la seconda ala.



5) Ora sollevate il pollo con la forchetta e con la punta del coltello tratterrete la carne del petto sul tagliere, in modo che si sfili dallo sterno.

6) Disponete le parti del pollo man-mano che vengono tranciate in una pirofila tenuta in caldo su di un rechaud. Servite ad ogni commensale se possibile una parte di petto ed una con l'osso.



IL TRANCIO DEI PESCI ALLA SALA DA PRANZO

I pesci vengono inviati dalla cucina sia interi, sia sezionati la preparazione che si dovrà effettuare varia a secondo della taglia e della specie. I pesci "porzione" o per più persone devono venire tranciati sul gueridon. Al contrario per le "grosses pièces" vengono tagliati sia sul buffet sia sul carrello.

Pesci in porzione

Pesci serviti in filetti -Piccole sogliole -Triglie -piccole frittate: si servono tali e quali la cucina li ha inviati.

Merlano - Luccio ..Pesce cappone - Trota mugnaia (poché, frita). - Ombolo - :

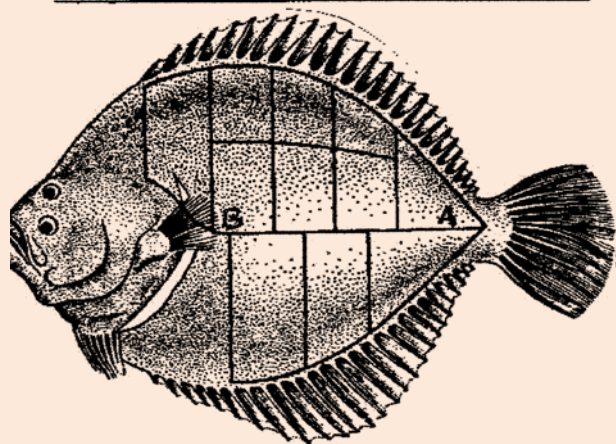
Togliete la testa e la coda con un cucchiaio e forchetta di servizio, quindi incidete il dorso in senso longitudinale aprite in due metà il pesce ed in seguito togliete la lisca centrale N.B. per i pesci lessi si procedere a levare la pelle mentre ai fritti la si lascia.

Pesci in trance

Tutti i pesci a fette o a trance, sia fritti che bolliti, il cameriere dovrà a ciascuna fetta togliere la pelle esteriore e la spina centrale.



Pesci "piatti" per diverse persone.



Rombo: Tenete fermo il pesce appoggiando la forchetta sulla testa, ed incidere longitudinalmente da A a B con un cucchiaio. Tagliare poi trasversalmente i filetti per fare le porzioni e servirle. Togliere poi la lisca con la coda e la testa, e procedere poi come sopra.

NB. La pelle gelatinosa bianca della pancia é servita assieme alla carne. La pelle nera del dorso al contrario deve venire tolta.

Grossi pezzi

Possono essere I salmoni -le grosse Trote -Le Orate
(I grossi pezzi caldi)

Essi arrivano poché dalla cucina in "poissonnière". Sollevate la griglia e fissarla al di sopra del court bouillon". Togliere la pelle del pesce, incidendola longitudinalmente nel mezzo, essa la si potrà staccare facilmente. Tagliare come illustrato per i pesci freddi. Ma il più sovente i pesci vengono tagliati in cucina in "Darnes" qualunque sia la maniera di preparazione, le Darnes arrivano al ristorante posate su di un piatto di portata

Ciascuna di queste Darne (se piccola) costituisce la porzione per il cliente, le grosse darnes possono venire tagliate in due nel senso della sua altezza, in maniera che ciascuna porzione comprenda una parte di dorso e una di ventre.

Grossi pesci serviti freddi

a) **Presentazione** questi pesci sono presentati sdraiati, sia su di un fianco, sia sul ventre. la pelle del pesce viene tolta dalla cucina, la decorazione e le guarnizioni variano a secondo la moda di preparazione, tuttavia esse comprendono sempre dei legumi e delle uova. la salsa di accompagnamento (maionnese, Tartara, salsa verde) viene portata a parte in salsiere.

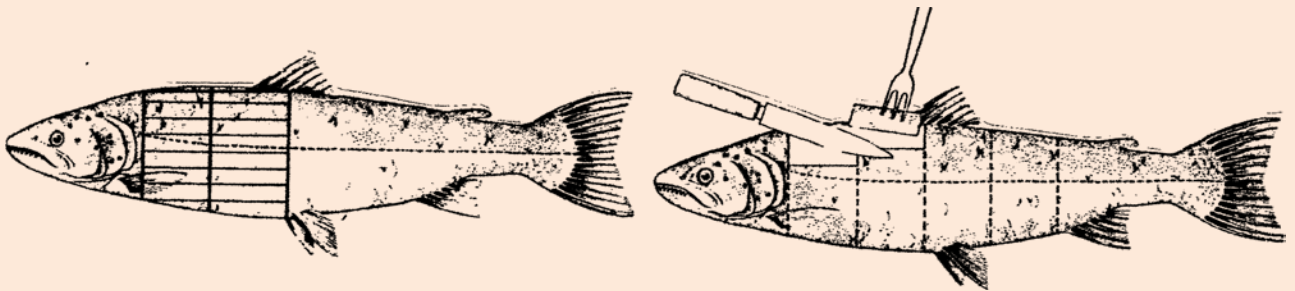
Il pesce che arriva dalla cucina, può venire depositato sia sul buffet sia sul carrello degli antipasti.

b) **Taglio** Il lavoro preparatorio consiste nel togliere al pesce, con l'aiuto d'un cucchiaio, le pinne, il taglio propriamente chiamato lo si può eseguire in due maniere:

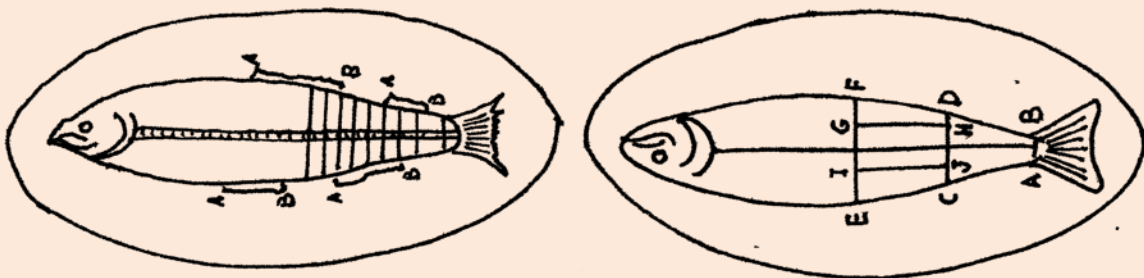
Uno dei più classici consiste nel tagliare delle mezze trance parallele incominciando dalla coda. Ma l'esperienza mostra che é molto difficile tagliare in questa maniera (perpendicolarmente) al senso delle fibre, quale che sia l'abilita del tranciatore, di ottenere delle fette intere e nette, soprattutto se si tratta di un pesce congelato, oppure fresco ma cotto un pò troppo, praticamente dunque la più parte delle fette si sbriciolano •

Il metodo seguente ovvia a questo inconveniente)

Effettuare sul pesce, trasversalmente, due o tre tagli con spazi di cm. 10 circa. Utilizzare a questo scopo un coltello appuntito e molto tagliente, tagliare poi le porzioni nel senso delle fibre. la carne del pesce così facendo non si sbriciolerà.



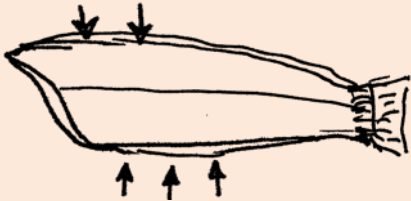
Si obietterà può darsi che si sia adoperato un coltello per tranciare il pesce?! Ma la superiorità dei risultati ottenuti giustifica l'infrazione a questa regola.



la sogliola

La sogliola é mo dei pesci più richiesti e usati, ed é anche 1m0 dei più facili da spinare. nel fare ciò si utilizza solo il cucchiaio e forchetta (meglio se a dessert)

A



a)Per mezzo del cucchiaio togliete tutte le lische periferiche come illustrato alla fig.(1)

b)Ora con la punta del cucchiaio praticate un'incisione lungo la spina dorsale fig(2)

B



c)Ora usando il cucchiaio e forchetta potrete facilmente staccare la metà superiore come in fig(3)

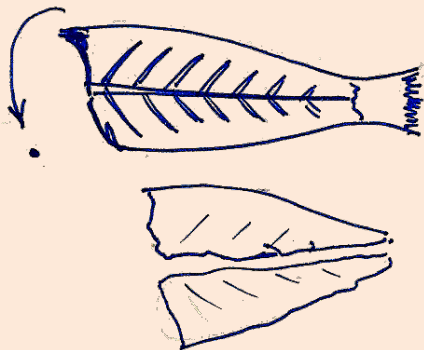
d)Capovolgete la sogliola e praticate lo stesso lavoro. Fig(4)

C

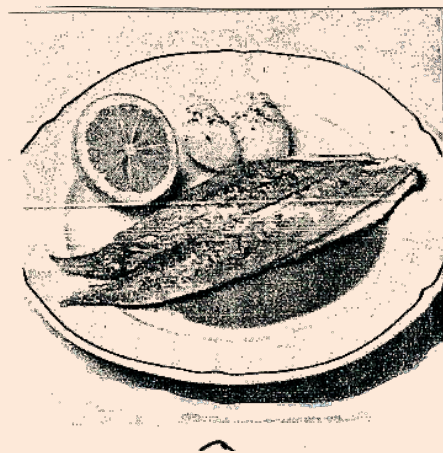


e)Disponete ora i filetti ottenuti sul piatto del cliente in questa maniera fig.(5) e servite.

D

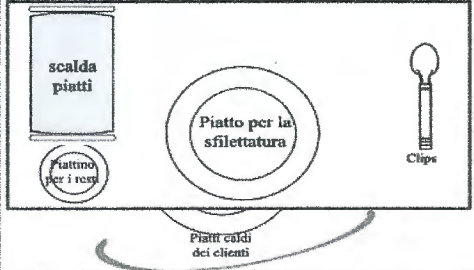
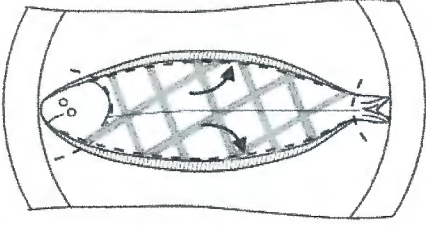
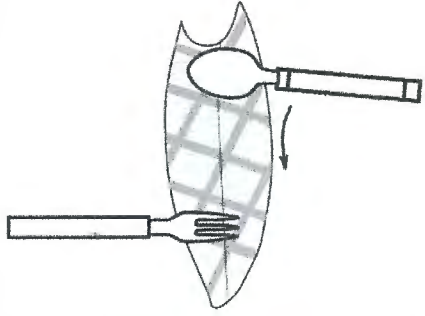
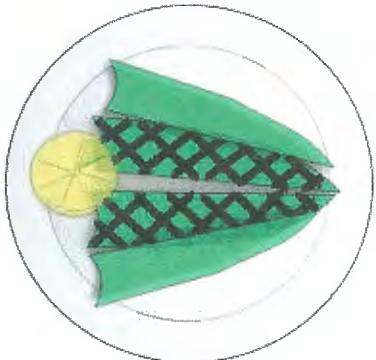


E



SCHEDA TECNICA DELLA PREPARAZIONE

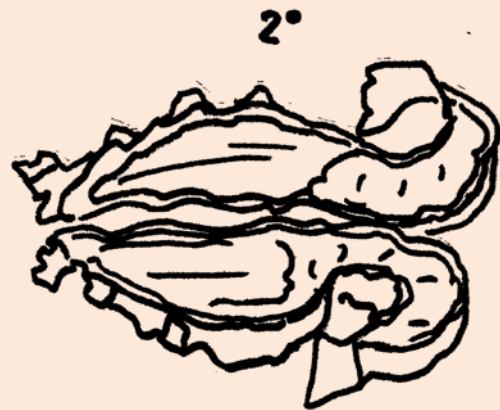
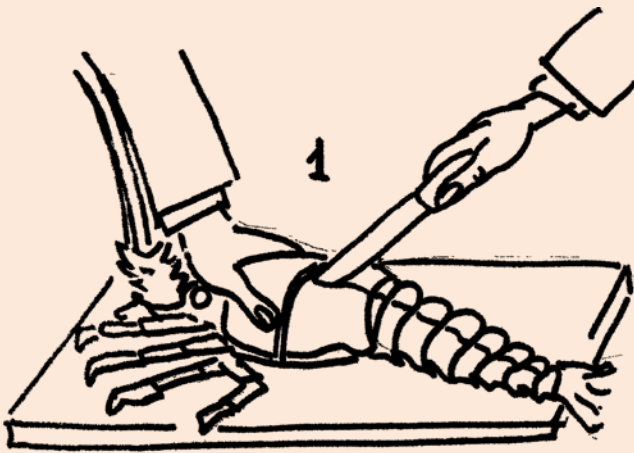
DURATA DELL'OPERAZIONE	OBIETTIVO	TEMA
<ul style="list-style-type: none"> • Circa 3 minuti a sogliola 	Réalizzare la sfilettatura di una sogliola grigliata al guéridon	Sogliola grigliata (sogliola in porzione)
LUOGO DI REALIZZAZIONE	PRE-REQUISITI	DA PRELEVARE AL PASS
<ul style="list-style-type: none"> • Sala da pranzo 	La sogliola alla meunière.	<ul style="list-style-type: none"> • La sogliola sul piatto ovale, • i burri d'accompagnamento • Il piatto caldo del cliente • un piatto per la sfilettatura
DESCRIZIONE	MATERIALE	PREZZO LORDO
Sogliola dal peso di 250g, cotta alla griglia. Viene servita decorata con fettine di limone, de l burro d'acciughe o del burro alla maître d'hôtel.	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Scaldapiatti elettrico • 1 Clips • 1 Piatto per gli scarti. • Posate a pesce per il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • - Sogliola da porzione :----- • - Burri : -----
PUNTI D'ARGOMENTAZIONE		
Freschezza della sogliola, sapore fine, poche spine grazie alla sfilettatura, pesce nobile (selvaggio). Cottura senza materie grasse aggiunte.		

TAPPE	SVOGLIMENTO DELLA PREPARAZIONE	OBIETTIVI
<p>Mise en place del Gueridon</p>	 <p>Disponete il materiale nel modo mostrato qui di lato, i piatti caldi sono messi sotto al gueridon andranno portati assieme alle sogliole ed al contorno</p>	<p>Effettuare la sfilettatura su di un gueridon ben organizzato, migliora la rapidità e l'efficacia</p>
<p>Spinatura Della Sogliola</p>	 <p>Presentate il piatto e poi ponetelo sullo scaldavivande, ponete la sogliola sul piatto per la spinatura, testa alla sinistra, e con l'aiuto delle clips, togliete la testa e la coda, e levate le pinne seguendo la freccia indicata,</p>	<p>E' importante e bisogna porre la massima attenzione nel togliere le pinne dorsali e del ventre, a tale scopo utilizzare il cucchiaio della clips facendo una pressione maggiore</p>
<p>Togliere I filetti</p>	 <p>Allorché alla sogliola avremo tolto le pinne, la testa e la coda, preleveremo da sotto al gueridon il piatto caldo del cliente e sullo stesso dopo aver posto la sogliola procederemo con l'aiuto delle clips a levare i due filetti superiori</p>	<p>E' importante cercare di non rompere i quattro filetti della sogliola durante l'operazione di sfilettatura in modo che la presentazione finale del piatto al cliente non venga rovinata</p>
<p>La Presentazione Del Piatto</p>	 <p>Una volta tolti i due filetti superiori, per togliere la lisca centrale, sollevatela leggermente con la forchetta e fate scivolare il cucchiaio sotto di essa, levatela, ponetela nel piattino degli scarti, separate i due filetti e disponeteli nel modo a fianco illustrato. Vi sono altri modi più o meno simili per ottenere lo stesso risultato, questo mostrato è il più semplice.</p>	<p>Ponete il limone come illustrato, il burro andrà servito all'Inglese assieme al contorno</p>

L'ARAGOSTA

Stendere l'aragosta su di un tagliere di legno, con il dorso in alto e tenetela ben ferma con la mano sinistra protetta da una salvietta, e spezzate le lunghe antenne. Con un robusto coltello appuntito procedete a sezionare in metà l'aragosta affondando la punta del coltello fra le due protuberanze appuntite che si trovano vicino alle antenne. (in questo preciso punto non s'incontra nessuna resistenza. Continuate il trancio sino alla coda.

A questo punto avremo l'aragosta divisa esattamente in due parti, e provvederemo ad estrarre gli intestini, (Lunga striscia scura)..Ora si può estrarre la polpa dalla chela della coda, infilando la forchetta nella coda e facendo leva con la stessa, mentre la chela sarà tenuta ferma dal cucchiaino (vedi illustrazione)



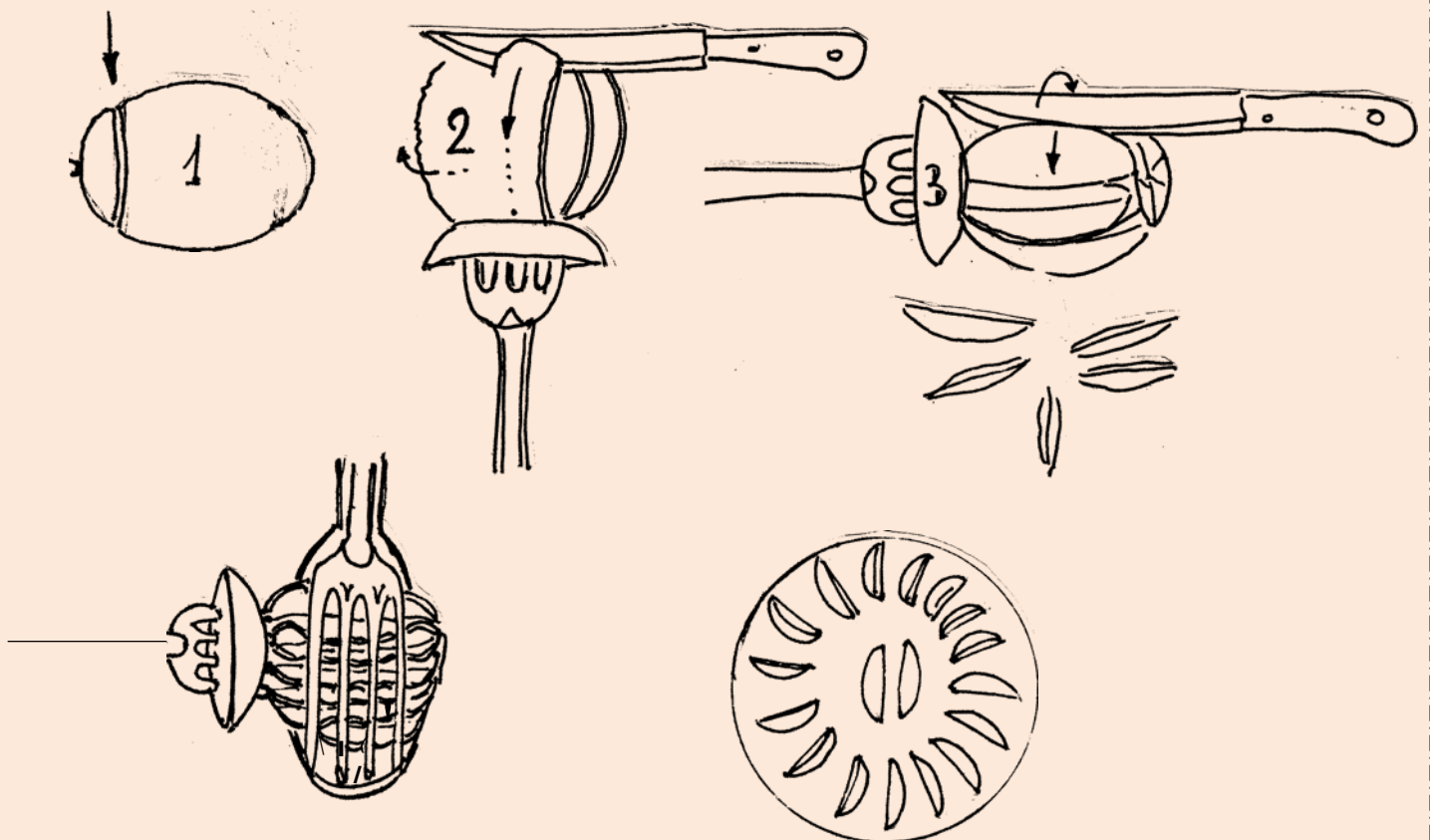
COME PREPARARE LA FRUTTA

Due sono le cose importanti:

- 1) Scegliere della frutta sempre matura al punto giusto
- 2) Utilizzare sempre un coltello affilatissimo con lama a punta di lunghezza di cm.15.

L'ARANCIA

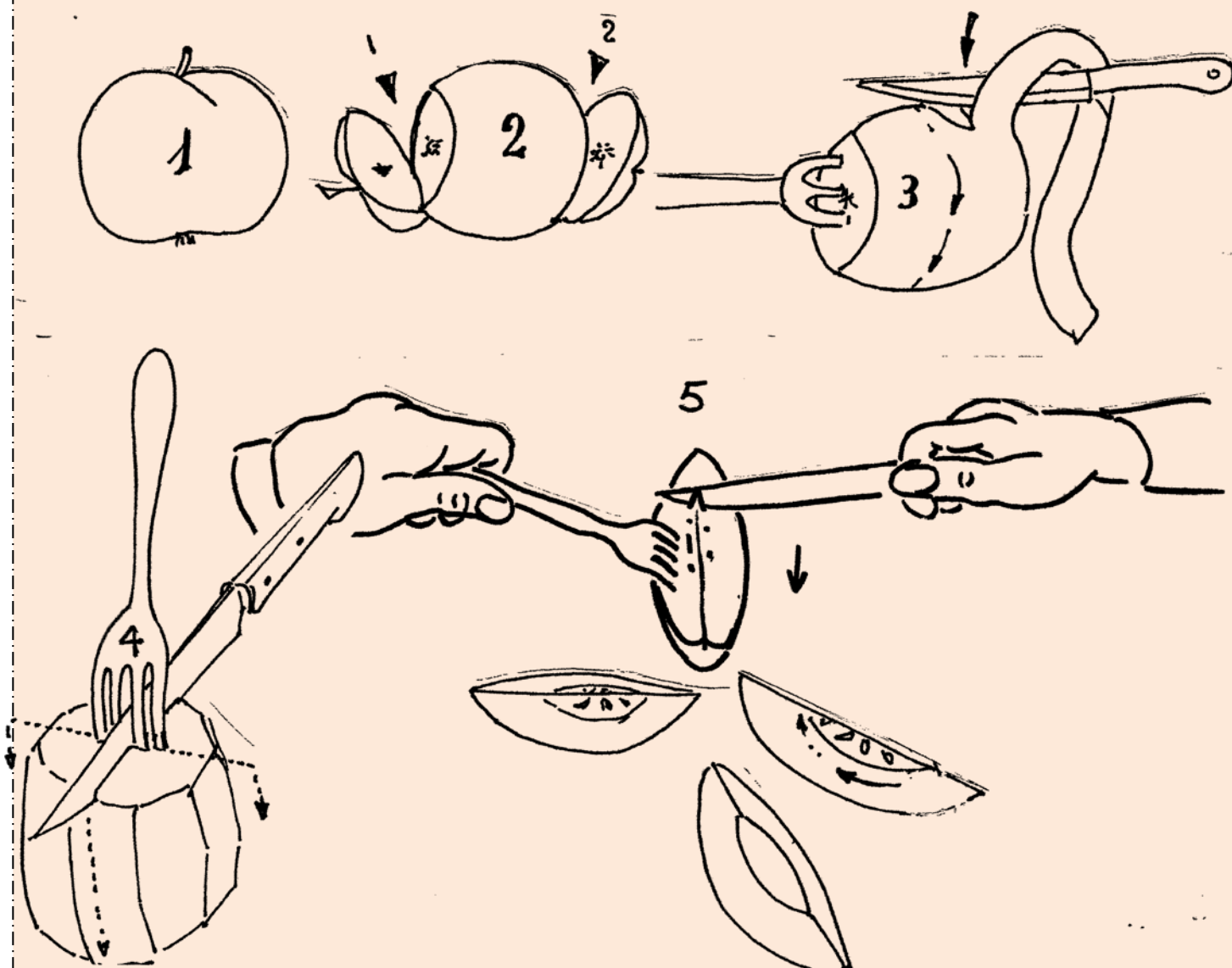
- 1) Prendete il frutto con un tovagliolo, appoggiatelo su di un piatto a dessert.
- 2) Tagliate la calotta. (quella dove è situato il picciolo)
- 3) Infilzate la calotta con la forchetta a dessert poi fatela penetrare nell'altra calotta ancora attaccata .
- 3) Tenendo ben salda la forchetta con infilzato l'arancia (con la sinistra).
- 4) Iniziate a tagliare la buccia dell'arancia in senso verticale, (dall'alto verso la il basso (verso la forchetta)
- 5) Liberata la buccia, rimuovete ad uno ad uno dalla propria membrana ogni spicchio tenendo l'arancia appoggiata sul piattino a dessert, facendo ruotare l'arancia, tagliate tutti gli spicchi
- 7) Ora sistemate gli spicchi su di un piatto a dessert e terminate spremendo ciò che é rimasto dell'arancia, con l'ausilio del cucchiaio e forchetta a mò di clips.



la mela

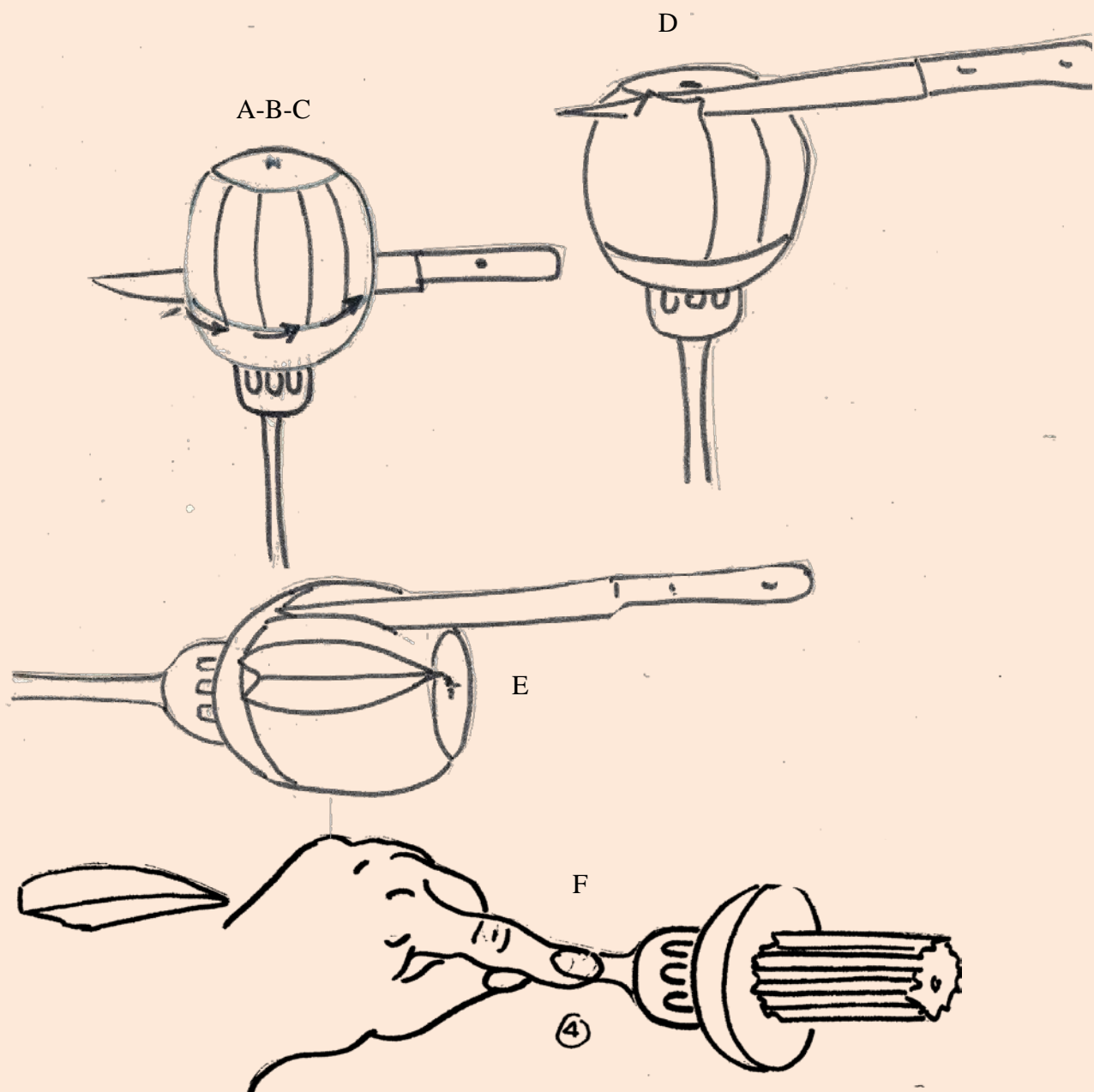
Esistono essenzialmente due metodi: Il primo molto sbrigativo, il secondo più lento ma di sicuro effetto estetico. Eccoli:

- a) Prelevate la mela dal cestino servendovi del tovagliolo di servizio, (per non toccarla), posatela su di un piatto a dessert e con un coltello molto affilato, tagliatele le due calotte, vedi fig.2
- b) Ora infilate la mela con la forchetta dalla parte più larga delle 2 calotte, reggetela con la mano sinistra e con il coltello tenuto con la destra dovete iniziare a tagliare la buccia a spirale.
- c) Appoggiate la mela come da fig. e tagliatela in 4 spicchi (se troppo grossi tagliateti ancora a metà).
- d) Infilate con la forchetta uno spicchio per volta e levate con una incisione i semi. Fig.5
- e) Disponete gli spicchi in maniera ordinata, insaporite se richiesto con zucchero e succo di limone.



Mela (2° Sistema)

- a) Dopo aver prelevato la mela dal cestino posatela sul piatto a dessert e tagliate una calotta (la più piccola)
- b) Infilate una forchetta dalla parte opposta (della calotta tagliata) che reggerete con la mano sinistra in linea orizzontale.
- c) Incidete leggermente la calotta dove si trova infilzata la mela, ma senza staccarla.
- d) Reggendo la mela con la forchetta nella mano sinistra, sbucciatela con il coltello retto con la destra.
- e) Tagliate a spicchi la mela sbucciata, facendo penetrare la lama del coltello nel frutto di sbieco, in modo tale che i tagli (longitudinali) combacino alla base consentendo così il distacco dello spicchio del torsolo.
- f) Disponete gli spicchi in maniera ordinata.



ANANAS

Esistono 3 sistemi nello sbucciare l'ananas eccoli:

- a) Tenete il ciuffo verde dell'ananas in mano nella sinistra, con la destra reggete un coltello a sega, tagliate ora la buccia a spirale, liberando dalla buccia la quantità di frutta necessaria, quindi procedete al taglio dell'ananas a fette spesse un centimetro circa, togliendo ad ogni fetta la parte centrale legnosa, con l'apposito leva torsoli.
- b) Può essere tagliato anche verticalmente, partendo dal ciuffo verde (col quale si regge il frutto verticalmente) che rimarrà attaccato al frutto. e con il coltello si procederà nel togliere la buccia partendo dall'alto verso il basso asportando ogni volta parti di buccia. Poi si procederà come per il sistema descritto sopra.
- c) Con il coltello seghettato tagliate in 4/6 grossi spicchi l'ananas facendo attenzione che attaccato rimanga anche una parte del ciuffo verde. Tenendo fermo lo spicchio in questione dalla parte del ciuffo staccate la polpa dell'ananas dalla buccia, facendo scorrere la lama del coltello per tutta la lunghezza dello spicchio, tagliare, la polpa a pezzetti regolari (in senso verticale) e disporli sulla buccia che fungerà da supporto a mò di scacchiera.

