

CORTES VEGETAIS GASTRONÔMICOS: JULIENNE

Gabriel Marques Viana, Eveline de Alencar Costa, Diana Valesca Carvalho, Lucianny Amorim Mendonça, Gustavo Burger Sirqueira, Robson Nascimento da Mota

Em um contexto geral, os cortes vegetais na gastronomia, antes conhecidos majoritariamente pelos estudiosos e profissionais da área de alimentos e nutrição, estão cada vez mais presentes em ampla escala em estabelecimentos comerciais, mas também nas cozinhas doméstica. Embasado nestes, o artigo trata-se de uma pesquisa qualitativa, exploratória, descritiva, aplicada e bibliográfica. Inicialmente apresenta uma visão ampla a respeito das técnicas, bem como contextualizando a origem das mesmas. Posteriormente, abordou individualmente a Julienne, um dos mais emblemáticos cortes, a fim de elucidar seu conceito, técnica e aplicação ao longo da obra. Nesta revisão da literatura buscou-se abordar o conhecimento técnico da área, no intuito de identificar e analisar as características deste corte, bem como as discordâncias encontradas na literatura especializada, além de identificar as diferentes variantes deste corte e suas aplicações, seja de forma direcionada a consumação, no *mise-en-place*, ou na decoração de pratos. Desse modo, o presente artigo objetiva evidenciar, por meio das discussões promovidas no mesmo, a essência do conceito, técnica e importância do corte Julienne, com o fito de sintetizar os conhecimentos estudados para compor material mais lacônico, didático e de uso cotidiano para os discentes e docentes de cursos de gastronomia, profissionais, amadores, trabalhadores da área e para fins de pesquisa.

Palavras-chave: Gastronomia. Julienne. Cortes.