

# (PASIONES)

Día Siete

## EL CUCHILLO DEL CHEF

La herramienta básica de cualquier cocinero que ostente ese título es el cuchillo, pero “no hay engaño más arraigado en el público, tan atroz, tan equivocado y tan ampliamente difundido como la creencia de que necesita todo un set de cuchillos especializados de varios tamaños”, asegura el afamado chef Anthony Bourdain. Lo único que se requiere es un buen cuchillo de chef de un largo que permita asentar cómodamente la mano. Éste troceará, picará y triturará los alimentos de manera eficiente. •

( Muchos cocineros amateurs adquieren los clásicos **cuchillos profesionales de acero inoxidable** con alto contenido de carbón de Alemania o Austria, como un Henkel o un Wüsthof; son excelentes, pero pesados. )

( El precio de un cuchillo profesional de esos puede ser de poco más de **100 dólares**, **hecho con acero de Solingen**, ciudad alemana, pero existen otras opciones como los Global, ligeros, fáciles de afilar y más económicos, con aleación de vanadio de origen japonés. )

( El cuchillo deberá cortar prácticamente todo ingrediente que utilice, desde un ajo hasta una sandía, desde una cebolla hasta un sirloin. La sección media de la hoja se usa para comida consistente o suave (puerros, cebollines, perejil), el extremo para cortes pequeños como cebollas, setas, ajo y otras verduras, el robusto lomo para romper huesos pequeños o mariscos, y la distribución de peso en la defensa de la hoja es óptima para cortar la comida resistente. )