

ヘルシーGozen



★野菜の切り方★

基本的な切り方を紹介します。

【汁ものなどに使う切り方】

★いちょう切り



輪切りの半分にしたものをさらに半分に切る

★あられ切り



一辺が5mm位のサイコロに切る

★材料を切るのに使う調理器具★



包丁
キッチンばさみ

【煮物などに使う切り方】

★輪切り



切り口の丸いものをそのまま切る

★半月切り



輪切りを半分にしたもの

★乱切り



ごぼう、人参など細長いものを回しながら斜めに切る

★くし形切り



丸いものを縦に放射状に切る

【和えもの、炒め物などに使う切り方】

★せん切り



幅1~2mmに細く切る

★千六本



せん切りより少し太くマッチ棒の軸くらいの太さ

★拍子木切り



拍子木のような角柱形に切る

★短冊切り



長方形に薄く切る長さ4~5cm

★みじん切り



あられ切りより細かく切る

★小口切り



材料の端から薄く切る

★斜め切り

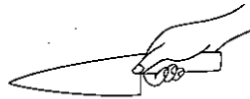


ごぼう、ねぎの細長いものを斜め切り

★針切り



せん切りより細く針のように切る



口包丁の持ち方



よい例



悪い例

口材料の押さえ方

野菜や魚の部分の名称

