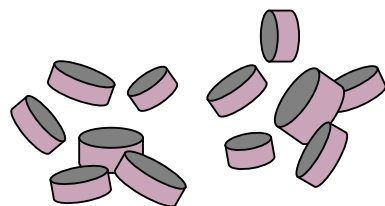


食育セミナーNo.25 料理の基本 切り方 Part 1 (繊維に対して直角に)

さあ料理を作りましょう。そこで、まず切り方の基本。
料理によって火を通りやすくしたり、味を含ませやすくする、きれいに盛り付ける、食べやすくするなどの目的に合わせて切り方を変えます。基本的な野菜の切り方をご紹介します。

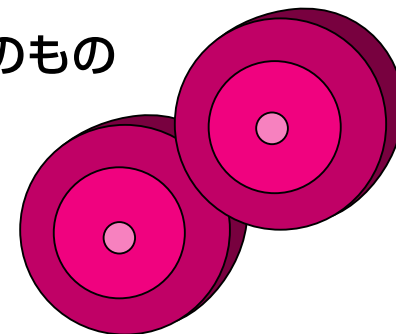
◆小口切り

ねぎなどの細長い野菜を
端から薄く輪切りに
します。



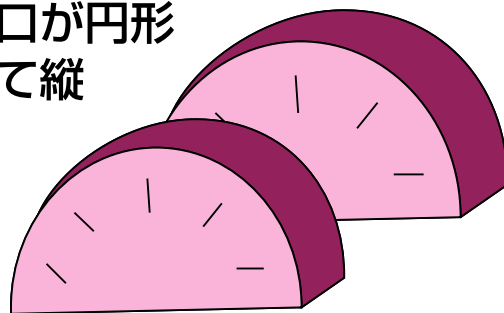
◆輪切り

人参などの切り口が円形のもの
を繊維に対して直角に端
から切ります。
厚みは料理に合わせてます。



◆半月切り

さつまいもなどの切り口が円形
のものを繊維に沿って縦
半分に切ったものを
端から切ります。
厚みは料理に合わ
せませす。



◆いちょう切り

大根などの切り口が円形のもの
を繊維に沿って縦4等分に切った
ものを端から切ります。
厚みは料理に合わせてます。

