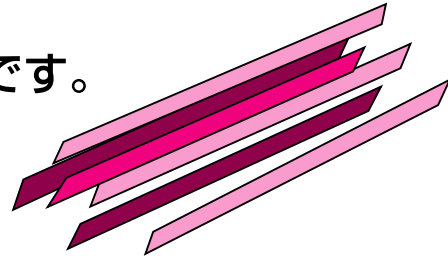


# 食育セミナーNo.26 料理の基本 切り方 Part2(繊維に沿って)

基本的な野菜の切り方の続編をご紹介します。

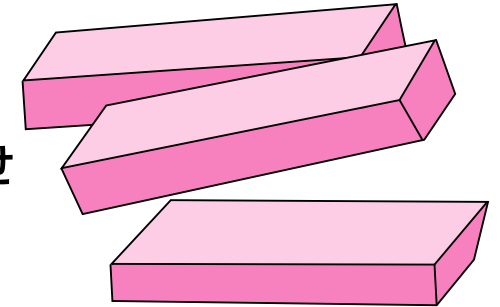
## ◆細切り

ピーマンなどを4~5cmの長さ、4~5mm角に細長く切ります。  
歯ごたえのある切り方です。



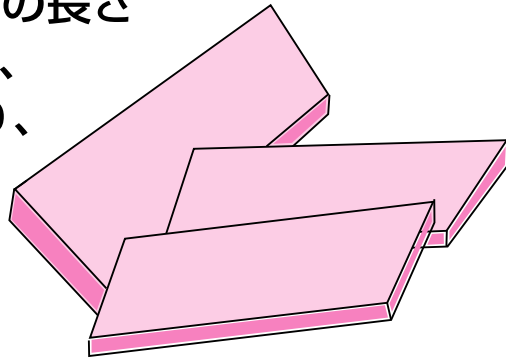
## ◆拍子木切り

大根などを4~5cmの長さに繊維に沿って切り、1cm位の厚さに切り、さらに1cm位の厚みに切ります。  
大きさは料理に合わせて



## ◆短冊切り

人参などを4~5cmの長さに繊維に沿って切り、1cm位の厚さに切り、縦に薄く切ります。



## ◆くし切り

トマトなどの丸いものを縦に放射状に切ります。

