

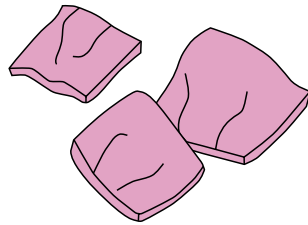
食育セミナーNo.27 料理の基本 切り方 Part3(繊維を両方向から)

基本的な野菜の切り方の続編をご紹介します。

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。

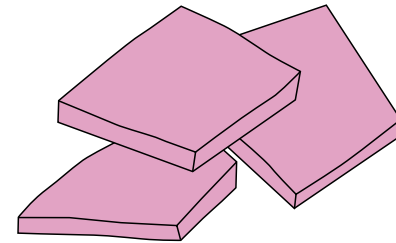
◆ざく切り

キャベツなどの葉野菜を重ねてほぼ同じ大きさにざくざくと切ります。



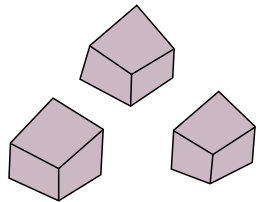
◆色紙切り

ざく切りの要領で2~3cm四方の正方形に薄く切ります。



◆さいの目切り

1辺が1cm位のサイコロ状に切ります。
1cm四方の棒状に切り、厚みを1cmに切っていきます。



◆あられ切り

1辺が5mm位のサイコロ状に切ります。
さいの目切りの要領で切ります。

