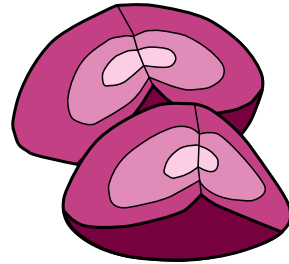


食育セミナーNo.28 料理の基本 切り方 Part4(繊維を斜めに)

基本的な野菜の切り方の続編をご紹介します。

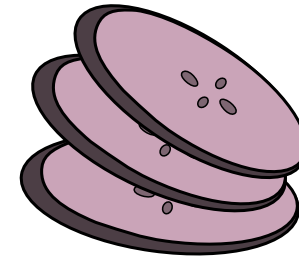
◆乱切り

ごぼうなどの細長い素材を手前に回しながら斜めに切ります。表面積が大きく煮物などで使います。



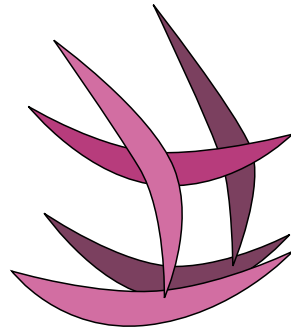
◆斜め切り

包丁を斜めに入れ、切り口が楕円形になるように切ります。厚みは料理に合わせてます。



◆ささがき

ごぼうなどを小笹の葉のように斜めに包丁を入れそぐように切ります。包丁の刃先で縦に数本の切れ目を入れ鉛筆を削るように回しながら切ります。



◆そぎ切り

白菜の茎の部分などを包丁をねかせて入れ、斜めに薄くそぐように切ります。

