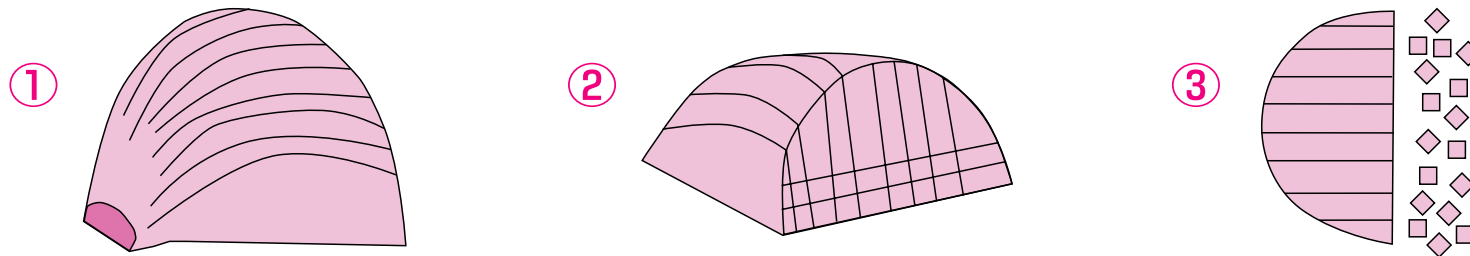


食育セミナーNo.30 料理の基本 切り方 Part6

野菜の切り方の中でも**ちょっと難しいのがみじん切り**。せん切りにしたものを端から細かく切るとみじん切りになります。玉葱や白葱はちょっとしたコツで手早くみじん切りにできます。

◆玉葱

- ①縦半分に切り、芯を切り離さないで縦に細かく切り目を入れます。
- ②次に包丁をねかせて芯をつけた状態で横に細かく切り目を入れます。
- ③芯のほうをしっかりと抑え、端から細かく切っていきます。



◆白葱

- ①下側になった部分を切り落とさないように斜めに細かく切り目を入れます。
- ②端から細かく切っていきます。

