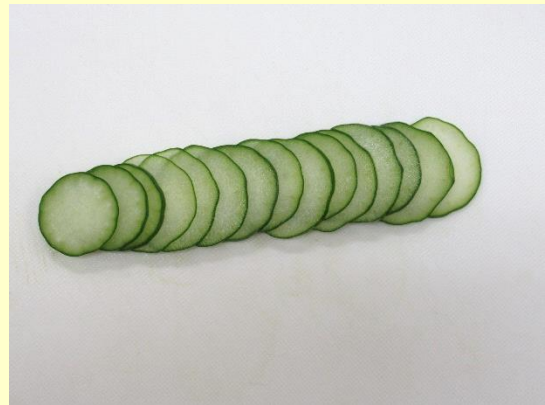




野菜の切り方

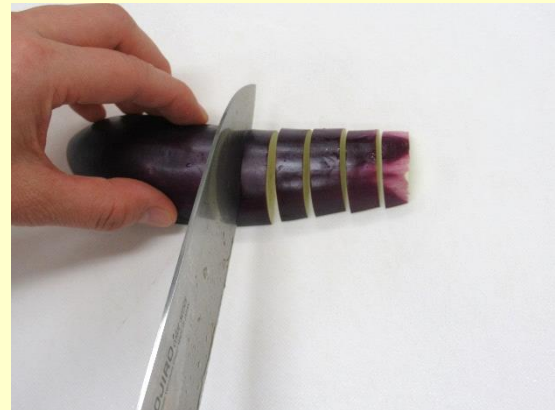
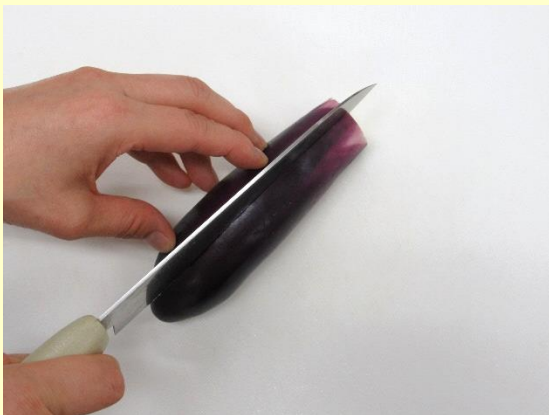
★輪切り

両はしを切りおとし、はしから一定のはばで切ります。



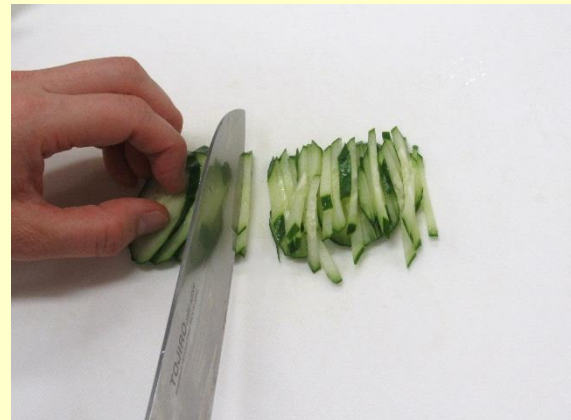
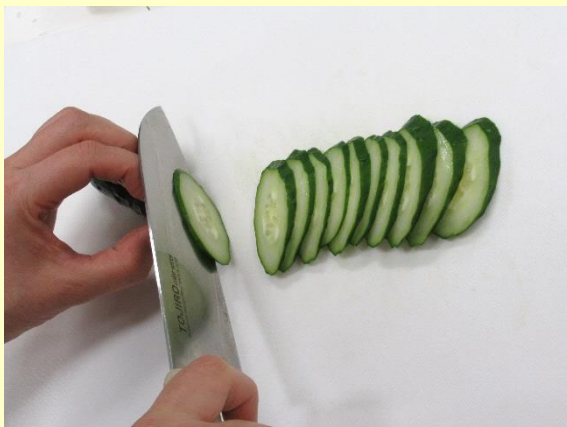
★半月切り

へたを切り落として、たて半分に切り、切り口を下にして、はしから一定のはばで切ります。



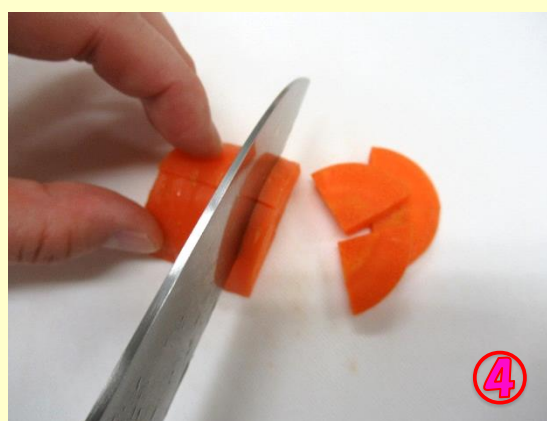
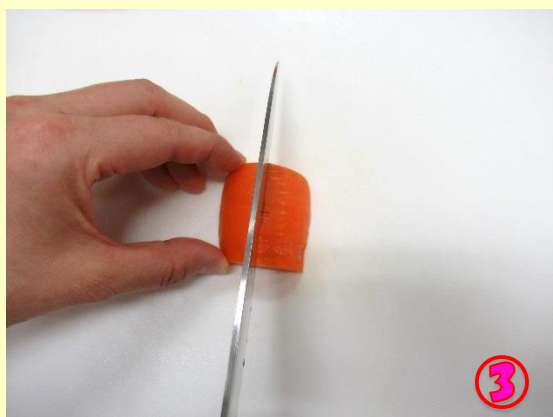
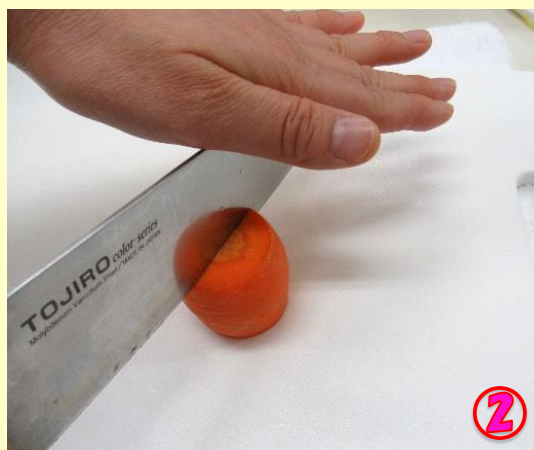
★ 細切り

長さを出すため、ななめうす切りにしてから、少しずつずらして重ね、はしから細く切ります。



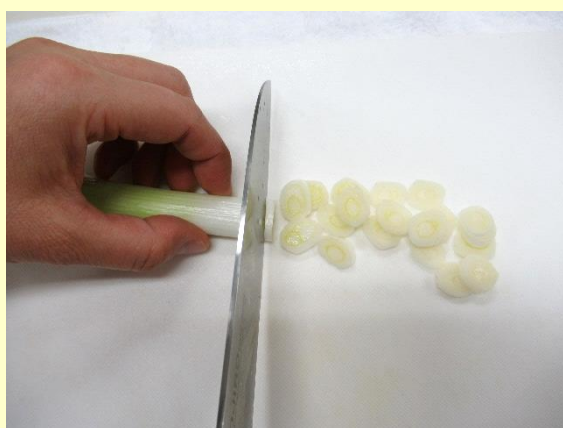
★いちょう切り

適度な長さに切り、たてに十文字に切ったものを、切り口を下にして一定のはばで切ります。
にんじんはきれいに洗い、皮をむかずに使ってもよいです。



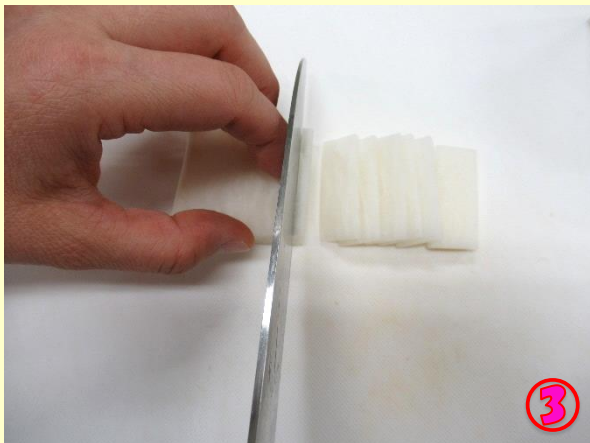
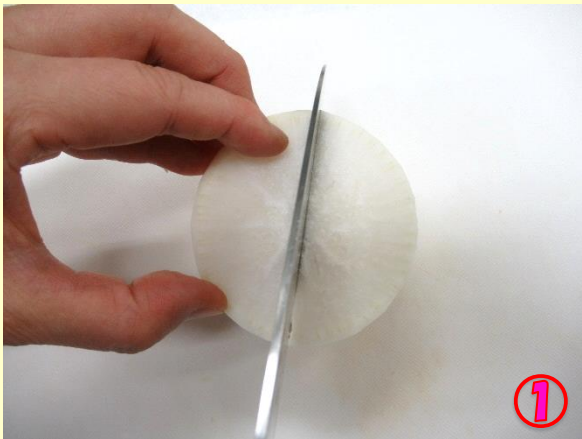
★小口切り

はしから一定のはばで切ります。



★短冊切り

長さを 4~5 センチに切って皮をむき、はば 1 センチの板状に切ってからたてに 2 ミリほどに切ります。



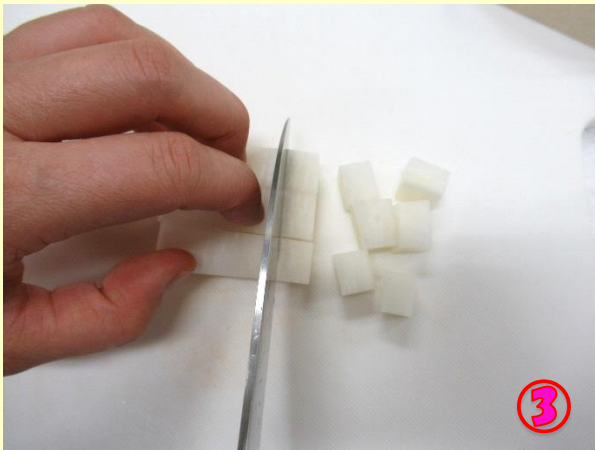
★せん切り

葉をはがして、芯をとります。せん切りにしやすいように葉を丸め、はしからごく細く切ります。 芯の部分は、うすく切って使います。



★さいの目切り

サイコロのようにコロコロと四角に切る切り方です。
はば1センチに板状に切ったものを、たて・よこ同じ長さにそろえて切ります。



★ざく切り

葉をはがし、芯をとります。葉を重ねて2~3センチに切ります。



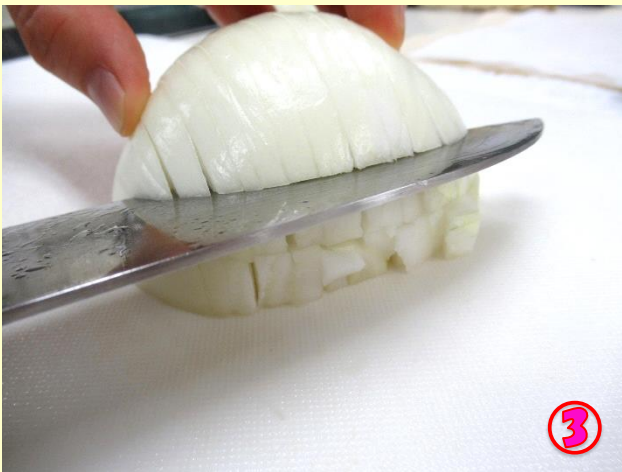
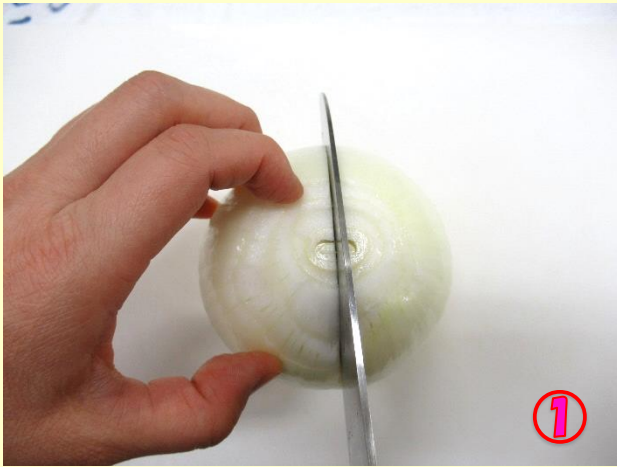
★乱切り

回しながら食べやすい大きさに切ります。



★みじん切り

皮をむいて縦半分に切り、根元の部分を向こう側に向けて置き、根元を切らないようにはしから切れ目を入れます。切れ目を細く入れると細かいみじん切りになります。バラバラになると切りにくいので根元はつけたままにしておきます。次に包丁をねかせて横に2~3本切れ目を入れ、はしから切ります。



★ささがき

皮をこそげ取り、包丁をねかせて、端からけずるよううすく切り落としていきます。ごぼうが太い場合には、縦に切れ目をいれておくといいです。

