

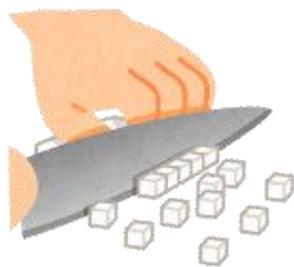
* 食材の基本の切り方 *



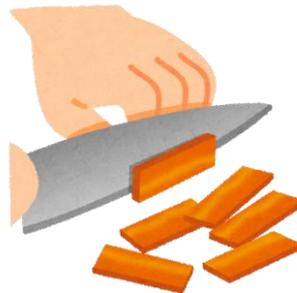
【いちょう切り】
筒状の野菜をたてに十文字に切り、切り口を下にして、端から切ります。切ったものは、いちょうの葉の形に似ています。



【小口切り】
丸くて細長い野菜を端から一定の幅で切ることです。



【さいの目切り】
食材を1辺1cmくらいのさいころ形に切ることです。



【短冊切り】
細長い長方形の形に、うすく切ることです。七夕などで使われる短冊の形に似ているので、この名がつけました。



【ざく切り】
キャベツのような葉野菜を3cmほどの幅に大まかに切ることです。



【千切り】
食材を幅1~2mmに細く切ることです。



【半月切り】
丸い筒の形を半分に切ったものを、小口切りにすることです。厚さは料理によって変えます。



【くし型切り】
玉ねぎやトマトなど丸い野菜をたて半分にし、真ん中から等分に切り分けることをいいます。



料理をするときには、手洗いをしてケガ、やけどには、十分に気をつけましょう!

