

切り方いろいろ

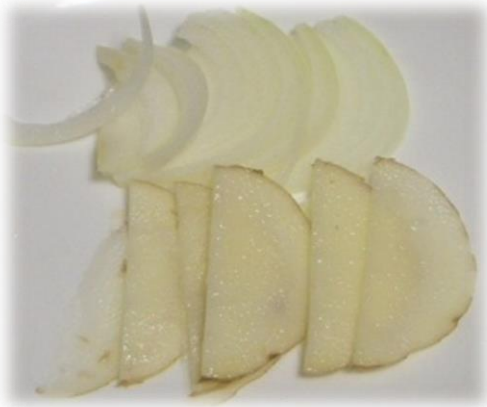
輪切り・小口切り

- ・輪切り…球状、太くて長い野菜
- ・小口切り…小さくて細長い野菜を、それぞれ端から薄く切る



薄切り

球状の野菜を端から薄く切る



さいのめ切り

1 cm角くらいのサイコロ型



色紙切り

さいのめ切りをうすく切る



せん切り・細切り

薄い輪切りを1 mm幅に切る



みじん切り

せん切りを1 mm角以下に刻む



ひと口大

だいたい2 cm角



斜め切り

野菜に対して包丁を斜めにして、切り口を輪切りよりも広く切る



半月切り

輪切りにした野菜を半分に切る



いちょう切り

半月切りを半分に切る



くし形切り

球状の野菜を、上から見て6~8等分に切る



乱切り (回し切り)

球状の野菜を、上から見て6~8等分に切る



拍子木切り

厚めの輪切りを5 mm幅に切る



短冊切り

うすい輪切りを長方形に切る



ざく切り

細長い野菜や葉物野菜を3~4 cmの長さに切る



ささがき

えんぴつを削るように包丁を寝かせ、端から薄く切り落とす

