

野菜の切り方

野菜の切り方の参考にしてください。(小学校の教科書に出ていたものです。)くわしい切り方は、調理の時に配ります。

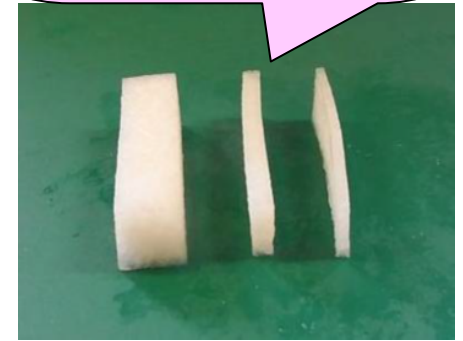
左から厚み1 cm、0.5 cm、0.1 cmです。どのくらいの厚みにしますか？

左から厚み1 cm、0.5 cm、0.1 cmです。どのくらいの厚みにしますか？

「いちょう切り」



「たんざく切り」



もっと、薄く切って、このように刻むと、せん切りにもできます。

「半月切り」



「うす切り」



繊維にそって切るとシャキシャキとして、直角に切ると、早く柔らかくなるよ！

(小口切り)



きゅうりのように、丸いものを、端から切る輪切りと同じことだけど、ネギは小口切りと呼ばれているよ。