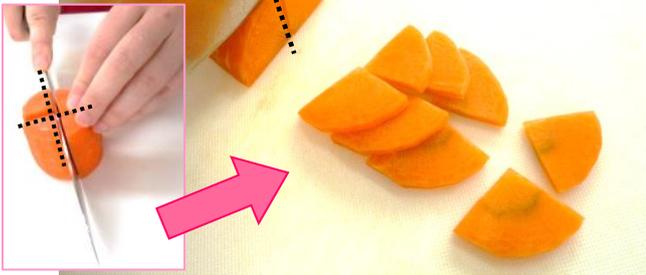


いろいろな切り方

いちょう切り



たてに十文字に切り、切り口を下にして、同じ幅で切る。
いちょうの葉に似ているのでこの名前がつけました。



たんざく切り



4~5cm長さに切り、1cm幅の板状に切る。厚さ2~3mmのうすい長方形に切る。短冊の形に似ているところからこう呼ばれます。



せん切り



4~5cm長さに切り、幅1~2mmの板状に切って少しずつ重ね、細く切る。

おすすめ!



小口切り



細長い食材を同じ幅で切る。

おすすめ!



らん切り



細長い食材を手前に回しながら、食べやすい大きさになるよう、ななめに包丁を入れる。切り口が多い方が、味がしみやすい。



さいの目切り



4~5cm長さに切り、1cm幅の板状に切る。1~1.5cm角の棒状に切り、向きを変えて、はしからサイコロ状に切る。



たまねぎのみじん切り



たて半分に切り、切り口を下にして、根元を残してたてに細かく切れ目を入れる。90度向きを変え、包丁をねかせて、横に2~3本切れ目を入れる。細かく切る。

ポイント

たまねぎを切っても、なみだが出にくくなる方法



れいぞうこひ
冷蔵庫で冷やす



切り口を水につけながら切る

