

# 素材の切り方

食べやすい形や大きさにしたり、味がしみ込みやすくする基本切りと、素材の形などを生かした飾り切りがある。

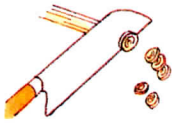
## 基本切り

### 輪切り



大根、にんじん、いも類など(煮物)

### 小口切り



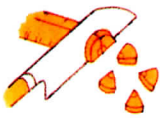
きゅうり、ねぎなど(焼たね)

### 半月切り



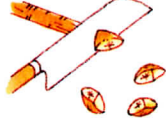
大根、にんじんなど(焼たね)

### いちょう切り



大根、にんじん、かぶなど(煮物、焼たね)

### 乱切り



ごぼう、にんじんなど(煮物)

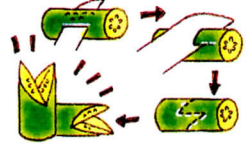
### ささがき



ごぼうなど(きんぴら)

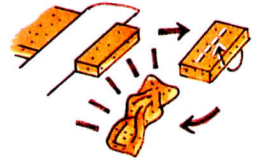
## 飾り切り

### 切り違い



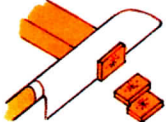
きゅうり(飾り)

### たづな切り



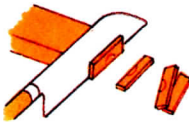
こんにゃく(煮物)

### 色紙切り



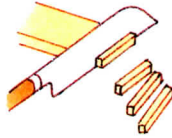
大根、にんじんなど(炒め物、汁物、サラダ)

### 短冊切り



大根、にんじん、うどんなど(酢の物、焼たね)

### ひょうし木切り



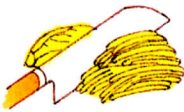
じゃがいも、にんじんなど(煮物)

### 花形切り



ラディッシュ

### せん切り



キャベツ、大根、にんじんなど(サラダ)

### みじん切り



玉ねぎ、パセリ、にんにくなど(薬味)

### くし形切り



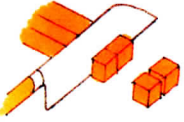
レモン、玉ねぎなど

### ゆで卵(飾り)



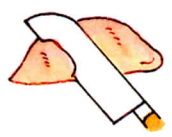
ゆで卵(飾り)

### さいの目切り



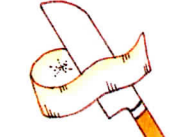
豆腐、じゃがいも、にんじんなど(サラダ)

### そぎ切り



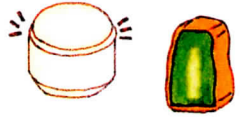
鶏肉、しいたけなど身の厚いもの

### かつらむき



大根など(さしみのけん)

### 面取り



大根、かぼちゃ(煮物)  
煮くずれを防ぎ、味のしみ込みをよくする

最初はハタで  
あたりまえ!  
形はハでも食べられる。  
習うより慣れる。



かつらむきは  
集中して