

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。

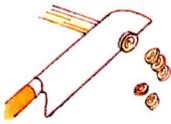
基本切り

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)

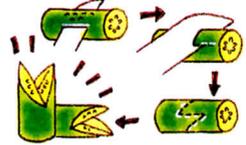
ささがき



ごぼうなど(きんぴら)

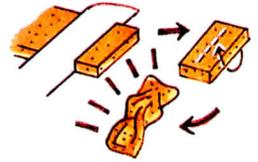
飾り切り

切り違い



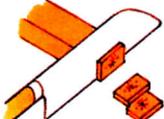
きゅうり(飾り)

たづな切り



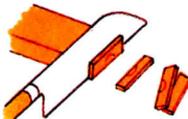
こんにゃく(煮物)

色紙切り



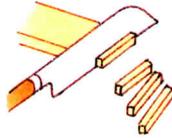
大根、にんじんなど(炒め物、汁物、サラダ)

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



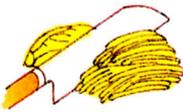
じゃがいも、にんじんなど(煮物)

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



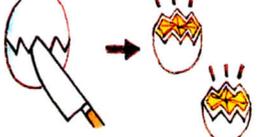
玉ねぎ、パセリ、にんにくなど(薬味)

くし形切り



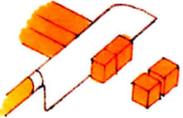
レモン、玉ねぎなど

ゆで卵(飾り)



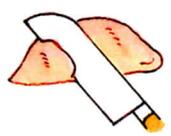
ゆで卵(飾り)

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



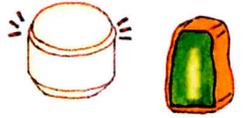
鶏肉、しいたけなど身の厚いもの

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