

野菜の切り方

調理法や野菜に適した切り方を覚えましょう。



そぎ切り

包丁をねかせて斜めにそぐように切る切り方。しいたけや白菜の芯など、厚みが均等になるように切ります。

野菜を手で押さえ、包丁を斜めにねかせて入れ、そぐように切る。



乱切り

不規則な形に切る切り方。切り口の面積が大きいので味がしみ込みやすく、また、火が通りやすくなります。煮物やシチューなどに適した切り方です。

ごぼうやにんじんなど野菜をまわしながら包丁を斜めに入れ、食べやすい大きさに切る。