

料理がもっと
おいしく楽しくなる

食材の切り方



燕市で生産されている包丁は、切れ味に優れ、世界最高品質を誇ります。

食材を“切る”ことは、食べやすい大きさにするだけでなく、味のしみ込みや火の通りをよくしたり、煮崩れを防ぐ効果もあります。その素材や調理法に合せた切り方は、料理をよりおいしく、また見た目にもきれいな料理となり、視覚的にもおいしさを作りだします。

切り方を覚えて、料理を楽しく、おいしく作りましょう。

包丁の呼び方



きれいに安全に切るコツは、力を抜いて軽く包丁を持ち、しっかりとにぎることです。

しどを見るのがきつと楽しくなる

～食材の切り方～



輪切り



筒状のものを端から切っていく

半月切り



縦半分に切り、材料を端から切っていく

いちよう切り



縦十文字に切り、材料を端から切っていく

乱切り



材料を少しずつ回しながら斜め切りにする

ざく切り



材料を3～4cm位の幅でザクザク切る

ささがき



えんぴつをけずるように、材料を回しながら薄くけずる

小口切り



ねぎなどの細い材料を端から切っていく

さいの目切り



1cm角位の角切にする

そぎ切り



包丁をねかせて、材料をそぐように切る

短冊切り



4～5cm長さで、短冊のような板状に切る

拍子木切り



4～5cm長さで、1cm厚さ程の棒状に切る

くし切り



球状のものを中心に向かって放射線状に切る

野菜の切り方で味が変わる？

野菜は見た目にも分かるように、根から茎、葉の方向へと縦に繊維が走っています。
サラダや野菜炒めなど、シャキシャキした食感を残したいときは繊維に沿って切ること。煮物など柔らかい食感にしたいときは繊維を断つように切ります。繊維に沿って切るとアクや苦味が出にくいので、生野菜などでは甘く感じる野菜もあります。

ピーマン大好き

ピーマンのおかかあえ



材料:ピーマン4～5個・かつお節小1袋
酒、砂糖、しょうゆ、みりん各大さじ1
作り方①ピーマンは縦に細切りにし、ごま油大さじ1で炒める。
②しんなりしたら、調味料を加えて炒め、汁気がなくなったら、かつお節を入れてあえる。