

やさい き かた 野菜の切り方

名前 _____

料理にあった食材の切り方がわかる

① ()



ポイント

()食材を、はしから適当な厚さに切る。()が広いので味がしみこみやすい。

② ()



ポイント

食材のはしのほうから、少し()に切る。()の通りや、味が()でいきわたる。

③ ()



ポイント

うす切りにした食材を重ねて、はしから()切る。

④ ()

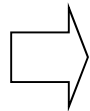


ポイント

()にした食材を重ねて
さらに()きざむ。

食材の形を残さず、切り刻む。

⑤ ()



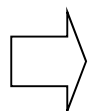
ポイント

キャベツや青菜を()位の

のはばで()に切る切り方。

よく使われる切り方。

⑥ ()



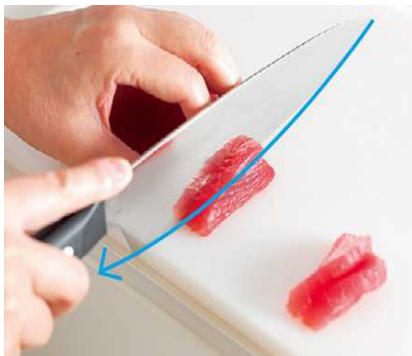
ポイント

かたいものは、()などで少

し盪め、()してから押し切

る。やわらかいものは、()

切ります。



野菜の切り方

名前

料理にあった食材の切り方がわかる

①(**わ切り**)



ポイント

(**まるい**)食材を、はしから適当な厚さに切る。(**切った面**)が広いので味がしみこみやすい。

②(**小口切り**)



ポイント

食材のはしのほうから、少し(**うすめ**)に切る。(**熱**)の通りや、(**短時間**)でいきわたる。

③(**せんぎ千切り**)



ポイント

うす切りにした食材を重ねて、はしから(**こまかく**)切る。

千切りキャベツ、きんぴらごぼう

④(みじん切り)



ポイント

(せん切り)にした食材を
重ねてさらに(こまかく)きざ
む。食材の形を残さず、切り刻む。

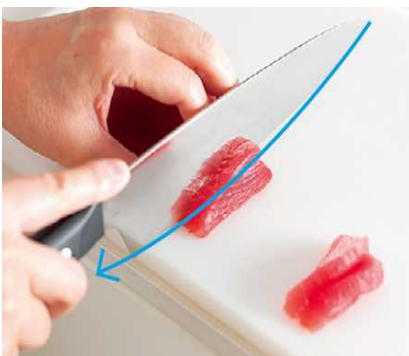
⑤(ざく切り)



ポイント

キャベツや青菜を(3~4cm)位の
はばで(不きそく)に切る切り
方。

⑥(おし切り・引き切り)



ポイント

かたいものは、(レンジ)などで少し
温め、(やわらかく)してから押し切
る。やわらかいものは、(引きなが
ら)切る。