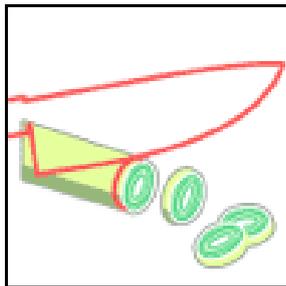
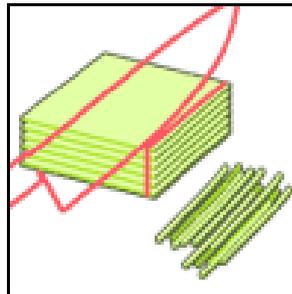


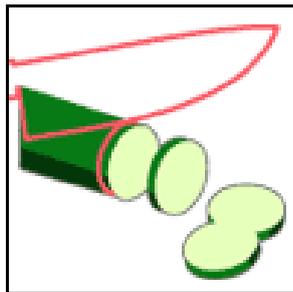
やさい き かた
野菜のいろいろな切り方



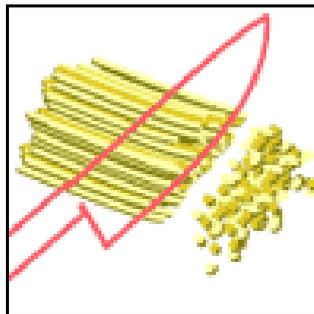
**小口切り
(こぐちぎり)**
: キュウリやネギ
などほそながい
ものをはしから
切る



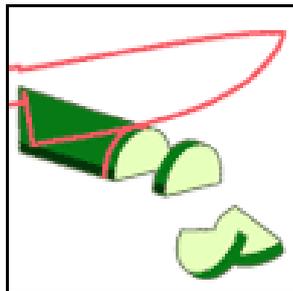
**せん切り
(せんぎり)**
: 4~5 cmのながさ
に切った やさい
をせんにそって
ほそながく切る



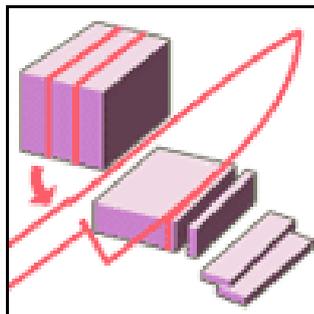
輪切り(わぎり)
: きりくちが丸く
なる材料に直角
(ちよっかく)に
包丁(ほうちょう)
をいれて輪(わ)
に切る。同じ厚さ
になるようにす
る。



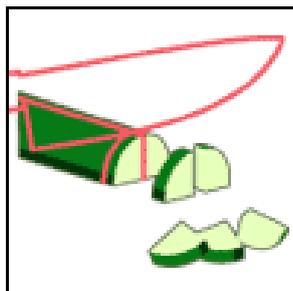
**みじん切り
(みじんぎり):**
こまかくせん切
りにしたものを
さらに小口から
こまかく切る。ね
ぎはたてに数本
切り込みを入れ
て、はしから切
る。



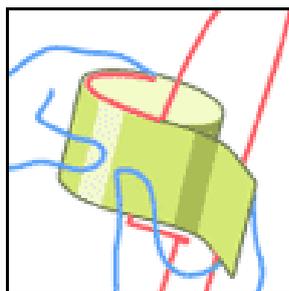
**半月切り
(はんげつぎり)**
: ざいりょうをた
てに2つに切っ
てから、切り口を
下にしてはしから
切る。



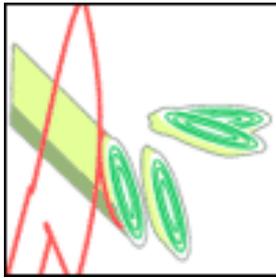
**短冊切り
(たんざくぎり)**
: だいこんなどを
5 cmくらいに輪切
りにし、これを縦
1センチの厚さに
切り、さらにたて
にうすぎりにす
る。



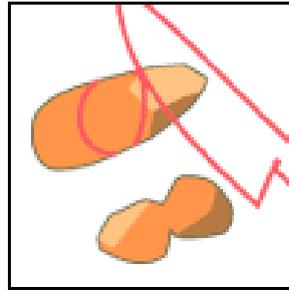
**いちょう切り
(いちょうぎり)**
: たてに4つに切
ったものをはし
から切る。いち
ょうの葉のかた
ちになる。



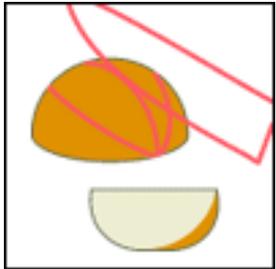
かつらむき
: だいこん、き
ゅうり、にんじ
んなど丸くてな
がいを5~8 cm
くらいの輪切りに
し、かわをむく
ようにできるだけ
うすく長くむく。



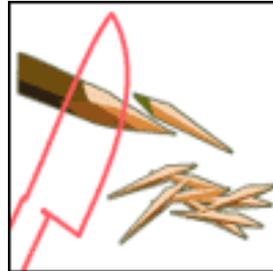
**斜め切り
(ななめぎり)**
:きゅうりやにんじんなど、ほそながいものをななめに切る。



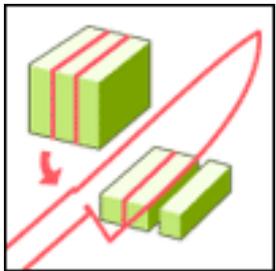
**乱切り
(らんぎり)**
:きゅうりやにんじんなど、ほそながいものを手前にまわしながら、ななめに切る。切り口が多いので、あじがしみこみやすい。



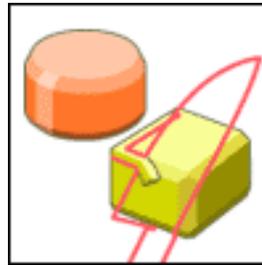
**くし切り
(くしぎり)**
:トマトやレモンなど、まるいもの上下を切り、たて2つに切る。さらに中心から外にむかって切る。



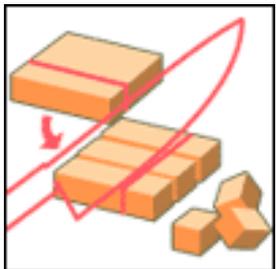
ささがき:
ごぼうやにんじんなど、まるくてほそいものを、えんぴつをけずるように、うすく小さくそぎおとす。



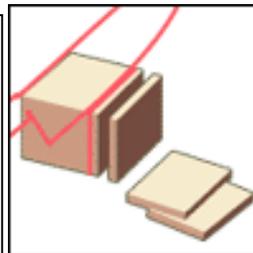
**拍子木切り
(ひょうしぎぎり)**
:長さをそろえて少しあつく切り、それをさらにあつみと同じはばに切る。



面とり(めんとり):
輪切りや乱切りしたものがにてかたがちがくずれするのをふせぐため、切り口のかどをけずる。



**さいの目切り
(さいのめぎり)**
:1~2cmくらいのあつさに切り、それをよこにして同じあつさで切る。さいころのような形になる。



**色紙切り
(しきしぎり)**
:だいこんやにんじんなど四角(しかく)に切ってからうすく切る。