

октября 2013года Информационная газета Центра по связи и поддержке китайских соотечественников
 日本家庭料理から～食材の切り方～

Начиная с японских домашних блюд и до способа нарезки продуктов
 Среди способов приготовления блюд, с которыми знакомили до сих пор, были способы нарезки различных продуктов. А в этот раз к способам нарезки продуктов, которые были изложены в номерах до этого времени, постарались дополнить, обобщив способы нарезки, которые часто встречаются в книгах и журналах по приготовлению блюд.
 (M)

これまで紹介してきた

お料理の作り方の中には、

いろいろな食材の切り方が

出てきました。今回は、今

までの記事に出てきた食材の切り方に加えて、お

料理の本や雑誌などでよく見かける切り方をま

とめてみました。

皆さん、お料理の本や雑誌などを見て、おいしい

日本の家庭料理のレパートリーを増やしてみ

てはいかがでしょうか。

(M)

Способ «усугири»

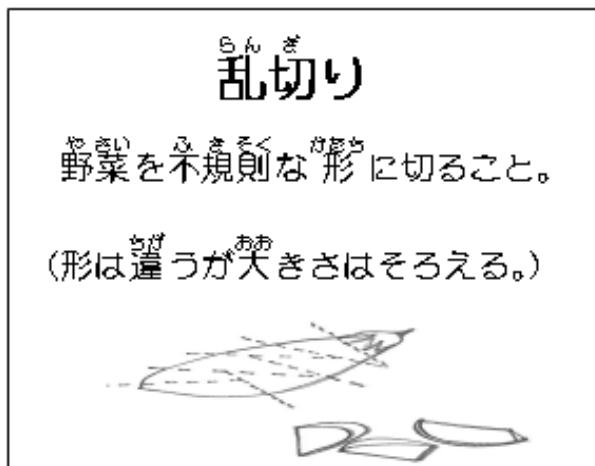
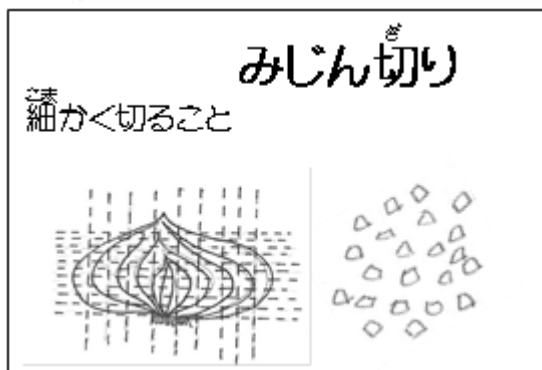
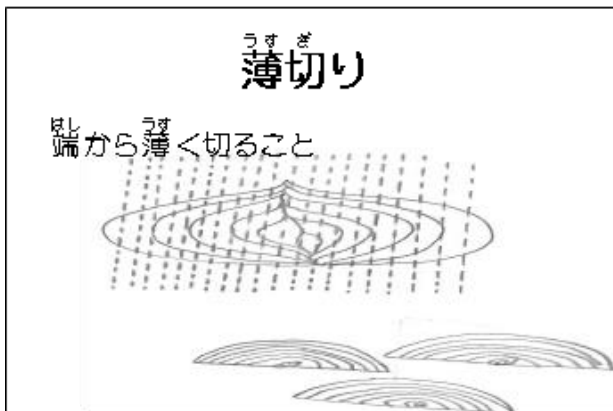
Резать тонкими ломтиками с самого края.

Способ «мидзингири»

Резать измельчёнными кусочками.

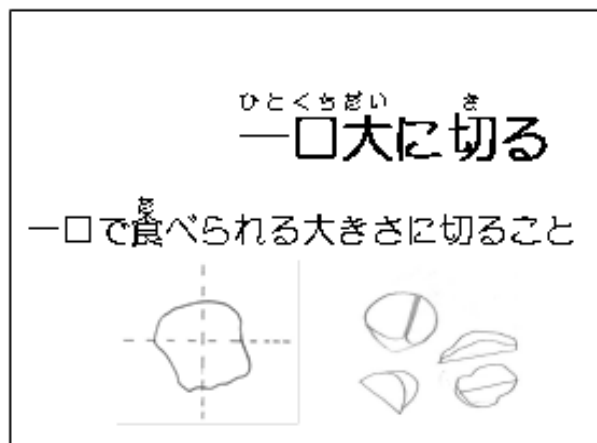
Способ «рангири»

Резать овощи в беспорядочной форме.
 (Разной формы, определённой толщины)



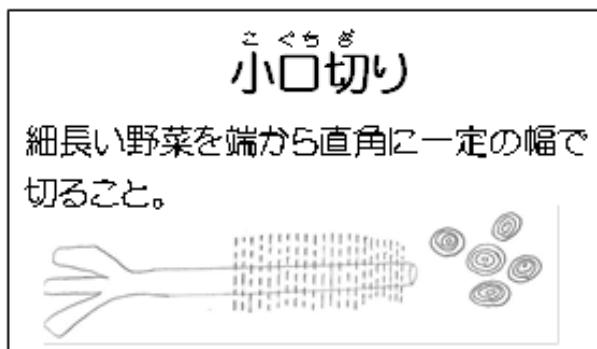
Способ «хитокутидай»

Резать небольшими удобными кусочками.



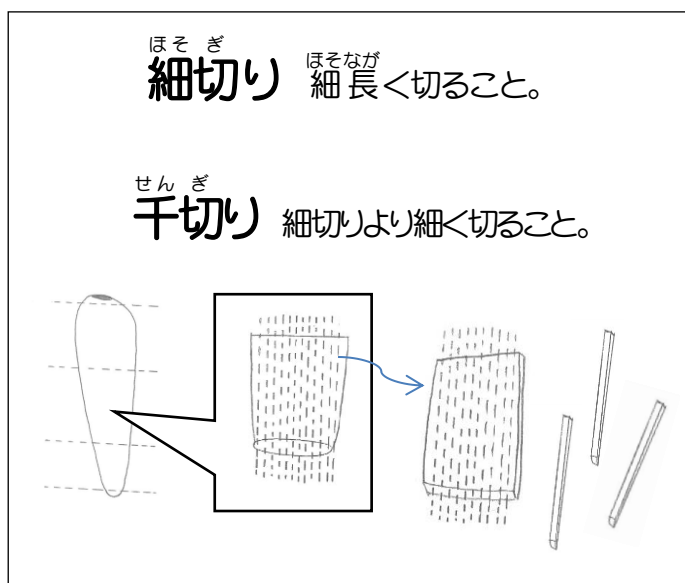
Способ «когутигири»

Удлиненные овощи с самого края резать определённой толщиной.



Способ «хосогири»

Резать грубыми соломинками.

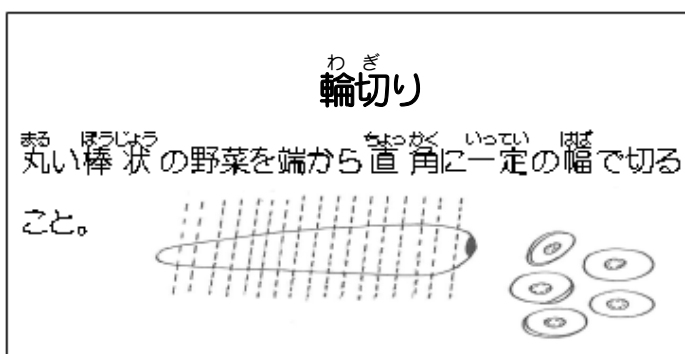


Способ «сэнгири»

Резать тонкими соломинками.

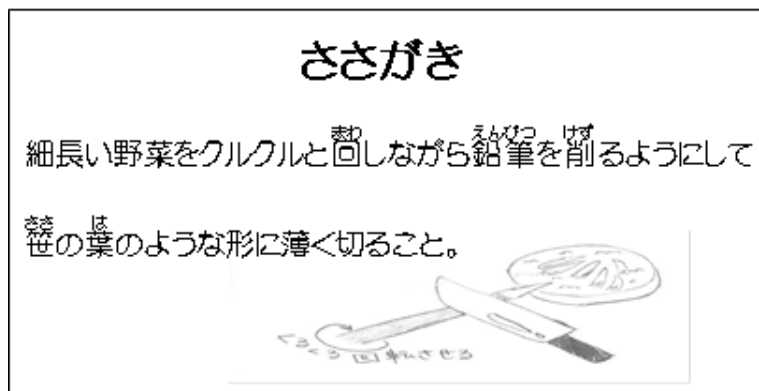
Способ «вагири»

Продолговатые овощи резать вертикально кружочками определённой толщины.



Способ «сасагаки»

Продолговатые овощи, поворачивая как при заточивании карандаша, строгать в форме бамбуковых листьев.



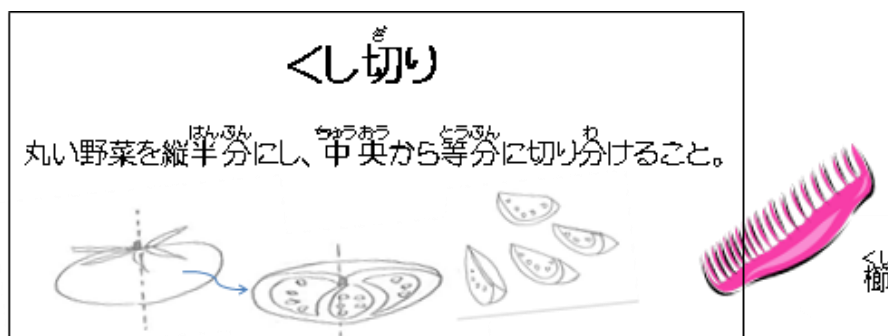
Способ «саино мэгири»

Резать в форме сайкоро (игральная кость).



Способ «кусигири»

Круглые овощи вертикально разрезать на 2 части, а с середины разрезать на равные части



Способ «итёгири»

Овощи цилиндрической формы резать крест-накрест, затем с самого края резать вертикально определённой толщиной.

