



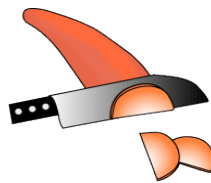
食材の切りかた

※包丁を使う時は、道具や手をよく洗い
抑える方の手は「猫手」にしよう
周りを片付けて切るときに邪魔にならないようにしよう
まな板がたがた動かないよう安定させよう

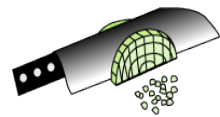
輪切り



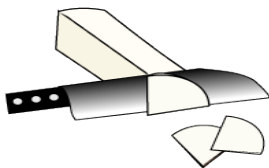
半月切り



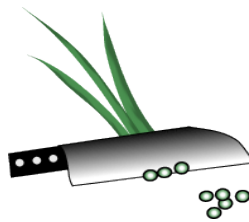
みじん切り



いちょう切り



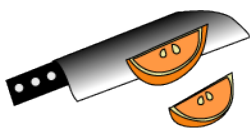
小口切り



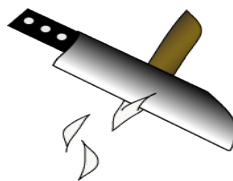
千切り



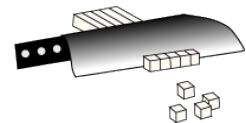
くし型切り



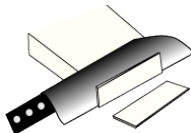
ささがき



さいの目切り



短冊切り



そぎ切り

