

# 包丁の使い方を マスターしよう

## Work 5

下の写真は基本的な野菜の切り方を示しています。  
( )に入る切り方の名称は？

### 素材をそのまま切る



(1) )切り



(2) )切り

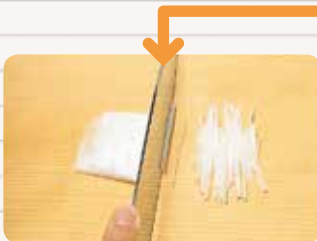


ささがき

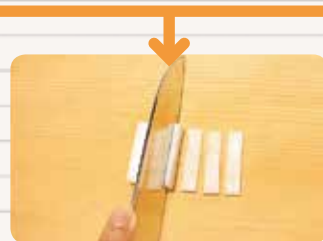
### 厚めの輪切りから角柱を作って切る



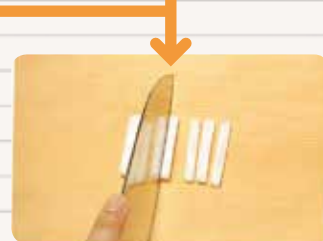
色紙切り



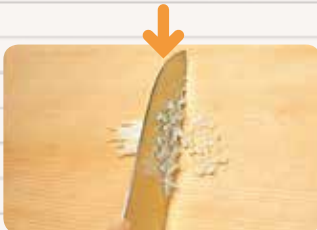
できるだけ薄い色紙切りをして  
(3) )切り



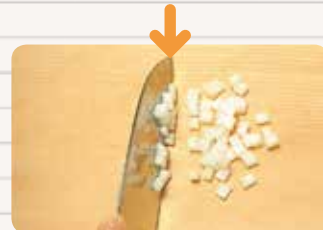
厚めの色紙切りから短ざく状に  
短ざく切り



厚めの色紙切りから棒状に  
拍子木切り



みじん切り



(4) )切り

解説

### 包丁の使い方と種類

材料の種類や切り方によって握り方が異なります。けがをしないように、材料を持つ手も覚えましょう。

#### ●包丁の握り方



この握り方は、速度をつけたり、かたい材料を切ったりするのに適しています。

#### ●材料を持つ手(右利きの場合)



指を内側に折り込んで材料を押さええます。手を少しずつ左にずらしながら切り進めます。

#### ●包丁の種類

##### 1 三徳包丁

万能包丁、文化包丁ともいう。薄く、軽く、何にでも使いやすい。

##### 2 出刃包丁

魚や肉などの骨まで切れる。

##### 3 牛刀

洋包丁の一種。肉、魚、野菜などに万能。

##### 4 刺身包丁(柳刃)

魚の刺身用。



この握り方は、慎重に、細かい包丁使いをするのに適しています。



危険ですので、指を伸ばした状態では包丁を使わないこと。

## Column 3

### そろえたい食器・調理器具・調味料

#### 食器



茶わん



汁わん



どんぶり



平皿



箸



ナイフ・フォーク・スプーン



湯のみ・コップ

#### 調理器具



フライ返し



ボール



さい箸



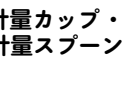
ざる



たまじゃくし



フライパン



計量カップ・計量スプーン



まな板・包丁



片手なべ



フライパン

#### 調味料



砂糖



塩



酢



しょうゆ



こしょう



サラダ油



みそ



みりん