

第1学年 家庭科 調理実習 包丁を使って きゅうりを切る 練習をしよう！

乱切り

一定の方向から切るのではなく、食材をまわしながら切ることで、ランダムな切り口が生まれる。そのことにより味がしみ込みやすく、皮と実の色合いも綺麗に出る(o^ー^o)♡



千切り

細切りよりもさらに細く、1~2mm程度の幅にカットする切り方。キャベツや大根など生で食べる野菜に多く用いられる切り方で、食材の繊維に沿って切るとシャキシャキとした食感が生まれ、繊維に逆らって切るとふんわりとした口当たりになる。

千切りは同じ細さで切れましたか

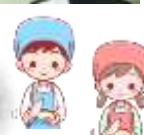


材料

きゅうり 一人1本
ドレッシング用[二人分]
サラダ油 大さじ1
酢 小さじ1
塩 少々
砂糖 一つまみ
[サラダ油と酢 3対1]

2024.9.18 1B・1D

2024.9.17 1A・1C



輪切りは3ミリ以内で切ることができましたか

を時間内に切ることができましたか

いただきます

