

# クイズで学ぼう 腕前アップ! 野菜の切り方

食欲の秋! そこで、おいしく料理をいただくために見た目にもきれいな野菜の切り方に注目!

切り方によって、味が染み込みやすくなったり、煮崩れしにくくなったりするので覚えておくと料理の腕前がアップ! さあ、クイズにチャレンジして野菜の切り方を覚えよう!

答えは3ページ欄外

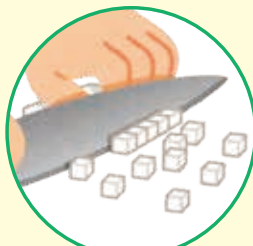
切り方



a ●



b ●



c ●



d ●



e ●



f ●

切り方の名前

1 ●

## 半月切り

半月のような形に切る

よく使われる料理

半円状は見た目も良く、炒め物やスープの具材などに

2 ●

## 小口切り

丸くて細長い素材を端から同じ幅で切る

薬味やトッピングなどに

3 ●

## いちょう切り

いちょうの葉のような形に切る

サラダや煮物、炒め物とさまざまな料理に使える万能な切り方

4 ●

## 拍子木切りひょうし

拍子木のような形に切る

サラダやピクルスなど素材をそのままでする料理に

5 ●

## 乱切り

不規則な形に切る

味が染みやすく、食材の形や食感を残して調理するような煮物などに

6 ●

## さいの目切り

サイコロのように立方体に切る

スープやみそ汁の具材、サラダなどに

問い合わせ

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時~17時(土・日・祝日休み)