

От рубрики «Японские домашние блюда»
— Нарезка продуктов —

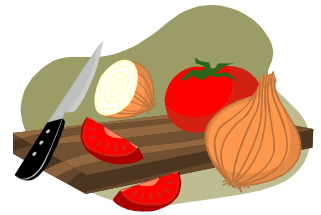
В представленных вам ранее рецептах блюд вы встретились с различными способами нарезки продуктов. Сегодня мы попробовали обобщить способы нарезки, которые часто встречаются в кулинарных книгах, журналах, других изданиях, дополнив способы, упоминавшиеся в прошлых номерах.

Может быть, и вы, дорогие читатели, попробуете расширить свой репертуар вкусных японских домашних блюд, взяв рецепты из кулинарных книг, журналов, других изданий?

日本の家庭料理から～食材の切り方～

これまで紹介してきたお料理の作り方のなかには、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たいかがでしょうか。

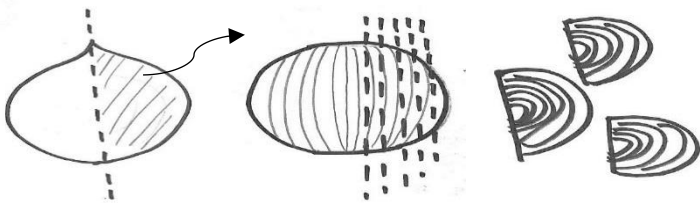


Усугири (нарезка тонкими ломтиками)

はし 端から 薄く切ること

うすぎ 薄切り

нарезка тонкими ломтиками, начиная от края



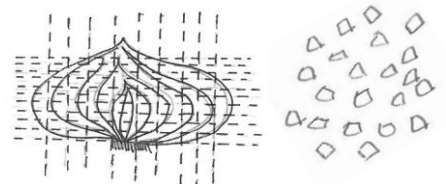
Мидзингири

(мельчайшая нарезка)

みじん切り

こま 細かく切ること

нарезка мелкими кусочками, рубка



Хосогирри (нарезка тонкими палочками)

Сэнгири (нарезка «на тысячу частей»)

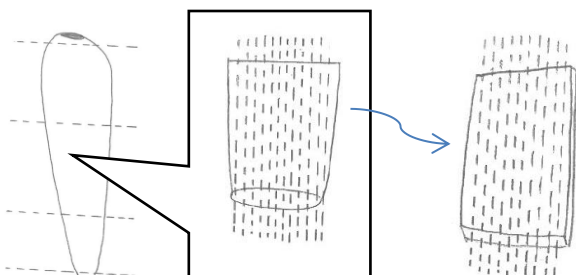
ほそぎ 細切り 細長く切ること

нарезка брусочками



せんぎ 干切り 細切りより細く切ること

нарезка соломкой (более тонкая, чем хосогирри)

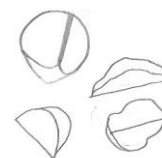


Хитокутидай-ни киру (резать на кусочки, которые можно проглотить за один раз)

ひとくちだい 一口大に切る

ひとくち 一口で食べられる大きさに切ること

нарезка на небольшие кусочки, удобные для еды

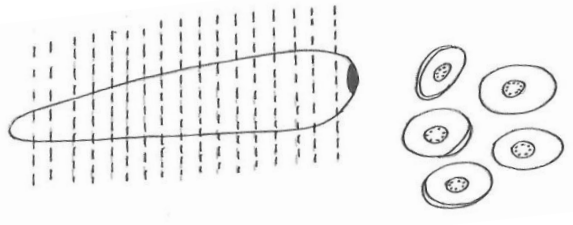


Вагири(нарезка кружочками)

わぎ
輪切り

まる ぼうじょう やさい はし ちよっかく いったい はば き
丸い棒状の野菜を端から直角に一定の幅で切ること

поперечная нарезка овощей круглой продолговатой формы, начиная от конца, кружочками определенной толщины



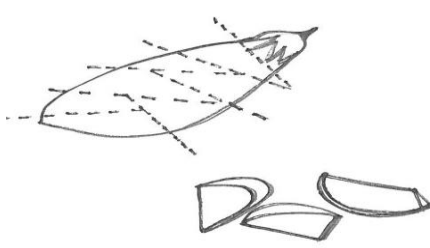
Рангири(беспорядочная нарезка)

らんぎ
乱切り

やさい ふきそく かたち き
野菜を不規則な形に切ること

(かたち ちが おお
形は違うが大きさはそろえる)

нарезка овощей кусками произвольной формы (но примерно одинаковой величины)



Когугири(нарезка небольшими кусочками)

こくちぎ
小口切り

ほそなが やさい はし ちよっかく いったい はば き
細長い野菜を端から直角に一定の幅で切ること

поперечная нарезка овощей продолговатой формы, начиная от конца, кусочками определенной ширины



Кусигири(нарезка «гребенкой»)

くし切り

まる やさい たてはんぶん ちゅうおう とうぶん き わ
丸い野菜を縦半分にし、中央から等分に切り分けること

нарезка овощей круглой формы дольками: сначала вдоль пополам, а затем половинок от центра на равные части

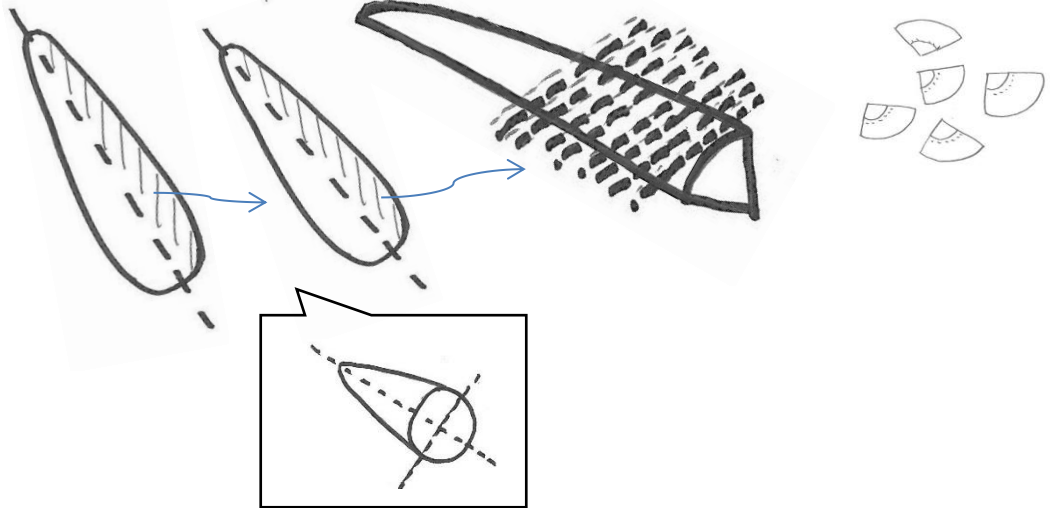


Итёгири (нарезка «[листьями] ГИНГКО»)

いちょう切り

き くち まる たて しゅうもんじ き はし ちよっかく いったい あつ き
 切り口が丸いものを縦に十文字に切り、端から直角に一定の厚さで切ること

продольная разрезка овощей с круглым сечением крест-накрест, а затем — поперечная нарезка четвертинок, начиная от конца, на кусочки определенной толщины



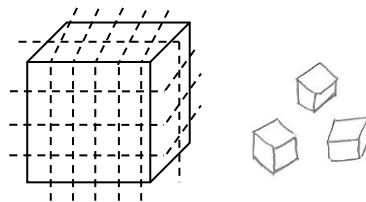
イチョウの葉

Сайно мэгири (нарезка «игральными кубиками»)

さいこるじょう き
 サイコロ状に切ること

さいのめぎ

нарезка кубиками

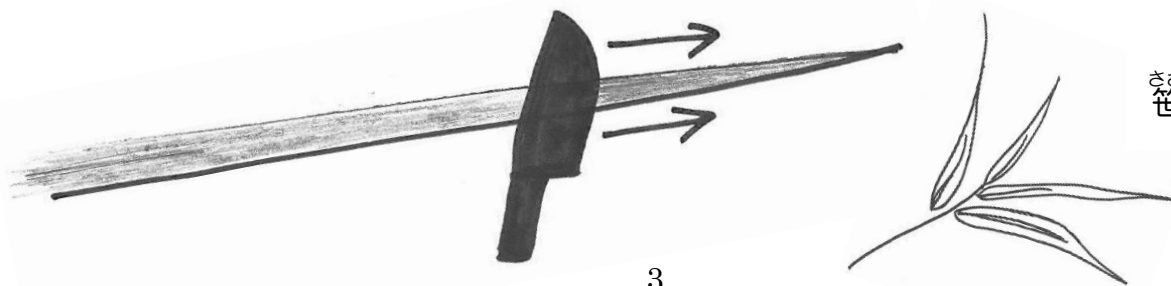


Сасагаки (нарезка «бамбуковыми листьями»)

ささがき

ほそなが やさい くるくる まわ えんぴつ けず ささ は かたち うす き
 細長い野菜をクルクルと回しながら鉛筆を削るようにして笹の葉のような形に薄く切ること

строгание овощей продолговатой формы на тонкие кусочки наподобие бамбуковых листьев, при которой овощ поворачивают, как карандаш при заточке



ささは 笹の葉