



Памятка: основные техники нарезки овощей, фруктов и зелени

Из курса Учебника Т–Ж
«Как вкусно готовить»

Название	Форма	Для каких продуктов
Жюльён	Тонкие длинные полоски 5–7 см длиной, 1–2 мм толщиной	Твердые и хрустящие овощи и фрукты — морковь, лук-порей, кабачок, картошка, яблоки
Батоннэ	Крупные брускочки длиной 5–6 см, со сторонами 6 × 6 мм	Картофель для фритюра, морковь, сельдерей
Брюнуáz	Мелкие ровные кубики размером 2–3 мм	Морковь, лук, сельдерей, сладкий перец, яблоки
Пайzáн	Тонкие ломтики треугольной, квадратной или ромбовидной формы толщиной 1–3 мм	Морковь, сельдерей, репа, репчатый лук и лук-порей
Шифонáд	Тонкие ленточки из зелени шириной 1–3 мм	Базилик, мята
Маседуáн	Кубики примерно 5–6 мм со всех сторон	Любые плотные овощи и фрукты — морковь, картошка, кабачок, свекла, корень сельдерея, репа, яблоки
Конкассé	Мелкие кубики произвольного размера, очищенные от кожицы и семян	Помидоры

