

Памятка: основные техники нарезки овощей, фруктов и зелени

Из курса Учебника Т—Ж «Как вкусно готовить»



Жюльён

Тонкие длинные полоски 5—7 см длиной, 1—2 мм толщиной

Для каких продуктов

Твердые и хрустящие овощи и фрукты — морковь, лук-порей, кабачок, картошка, яблоки



Батоннэ

Крупные брусочки длиной 5—6 см, со сторонами 6 × 6 мм

Для каких продуктов

Картофель для фритюра, морковь, сельдерей



Брюнуáz

Мелкие ровные кубики размером 2—3 мм

Для каких продуктов

Морковь, лук, сельдерей, сладкий перец, яблоки



Пайза́н

Тонкие ломтики треугольной, квадратной или ромбовидной формы толщиной 1—3 мм

Для каких продуктов

Морковь, сельдерей, репа, репчатый лук и лук-порей



Шифона́д

Тонкие ленточки из зелени шириной 1—3 мм

Для каких продуктов

Бasil, мята



Маседуа́н

Кубики примерно 5—6 мм со всех сторон

Для каких продуктов

Любые плотные овощи и фрукты — морковь, картошка, кабачок, свекла, корень сельдерея, репа, яблоки



Конкассе́

Мелкие кубики произвольного размера, очищенные от кожицы и семян

Для каких продуктов

Помидоры

