

みそ汁用の野菜の切り方

野菜は切り方で味わいや食感が変わります。
同じ具材のみそ汁でも切り方の変化で飽きずに食べられます。



千六本

大根特有の呼称で、
5~6cm長さで
マッチ棒ほどに切る。



ささがき

ごぼうに多い切り方。
切り目を入れてから
削るように切る。



小口切り

細長い素材を、
端から適宜な長さで切る。



せん切り

5cmくらいの長さで
ごく細く切ること。



半月切り^{いちじゅうはちじょう} 銀杏切り

半月切りは輪切りにして半分。
銀杏切りは半月切りの
さらに半分。



短冊切り

幅1cm、
4~5cm長さに切る。



拍子木切り あられ切り

拍子木切りは8mm角の棒状。
あられ切りは
1cmほどの立方体。



色紙切り

正方形に切ること。

みそ汁作りの道具いろいろ

だしをとることから、椀に盛るまでに必要な道具をあげてみました。



鍋は4人分なら
直径18cmくらいのものを。



盛り付け用のおたま。



みそを溶くときに使う
みそ漉し。



計量カップ、計量スプーン、
菜ばしは調理の必需品。