

1. 次の切り方について、方法や注意点と、よく使われる調理についてまとめましょう。

切り方	方法と注意点	よく使われる調理
輪切り		
半月切り		
いちょう切り		
ななめ切り		
拍子木切り		
さいの目切り		
色紙切り		
短冊切り		
ささがき		
くし形切り		
せん切り		
みじん切り (玉ねぎ)		
みじん切り (ねぎ)		
白髪ねぎ		
乱切り		

2. 筋切り、肉たたきについて、まとめましょう。

筋切り 目的:
方法:

肉たたき 目的:
方法:

3. 肉のそぎ切りについて、まとめましょう。

4. いかの下ごしらえについて、まとめましょう。

5. あじの三枚おろしについてまとめましょう。

6. 乾物の戻し方についてまとめましょう。

干しいたけ

わかめ

7. 次の下ごしらえについて、()の中にあてはまる語を書き入れましょう。

なすは、切ったあと()にさらしておくと、変色を防ぐことができる。

れんこんは、切ったらすぐに() (水カップ3に対して、酢大さじ1)につけるようにする。

ごぼうは、水を張ったボウルの上で切り、すぐに水に入れて()ができるようにする。

リンゴは、切った後に水が()に浸けておくと、変色を防ぐことができる。レモン汁でもよい。

バナナの変色防止は、切った後に()をかけた後、レモン汁をふっておく。

バターやチョコレートを溶かすときには、()という方法で加熱すると焦げ付かない。