

МЕЖДУНАРОДНЫЕ НАЗВАНИЯ

НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

Жардиньер, Бланкет (брусочки) — например такую форму нарезки используют для картофеля фри.



Эманс (кольца, полукольца) — обычно таким способом нарезают лук для пассеровки, огурцы для салатов и тд.



Шифонад — этот способ используют для нарезания различной зелени тонкой соломкой, путем сворачивания ее в рулон.



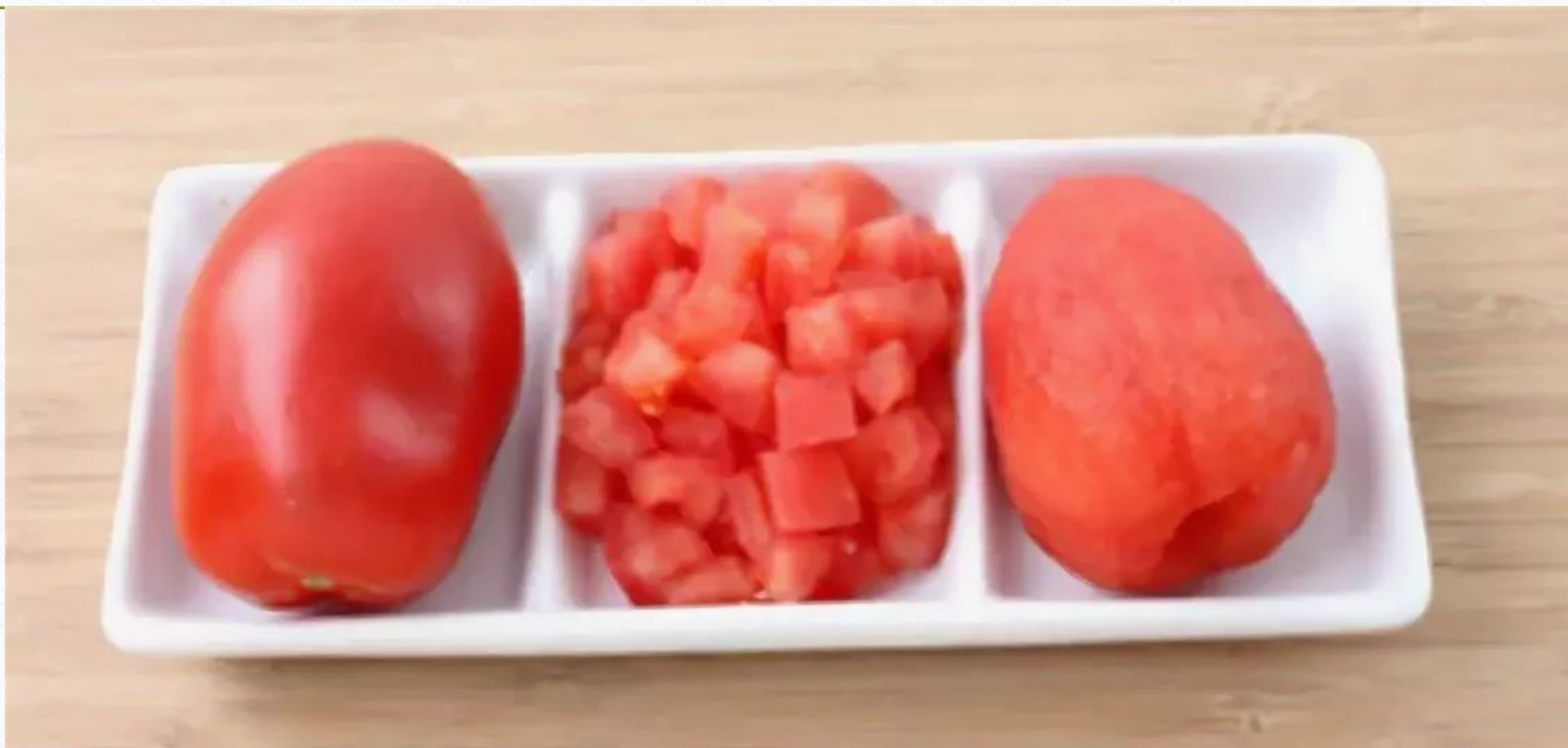
Тар-Тар, Брюнуаз (мелкий кубик) — нарезка кубиком овощей приблизительно 2мм. К примеру для соуса тар-тар.



Сизле (крошка) — нарезка продуктов очень мелким кубиком. Например когда в рецептах пишут «ИЗМЕЛЬЧИТЬ».



Конкасе — нарезки овощей кубиком, больше всего применимо к томатам, когда их сначала ошпаривают, удаляют кожицу, а затем нарезают.



Карпаччо — очень тонкий способ нарезки продуктов на слайсере. Самый знаменитый пример — это итальянское карпаччо из говядины.



Крудите — способ нарезки овощей, мяса или рыбы, когда продукт режется одинаковыми кусочками.



Жюльен (соломка) — способ нарезки мелкой
СОЛОМКОЙ ЛЮБЫХ ОВОЩЕЙ.



Сифле — способ нарезки косыми полу-ломтиками.

