

# 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.



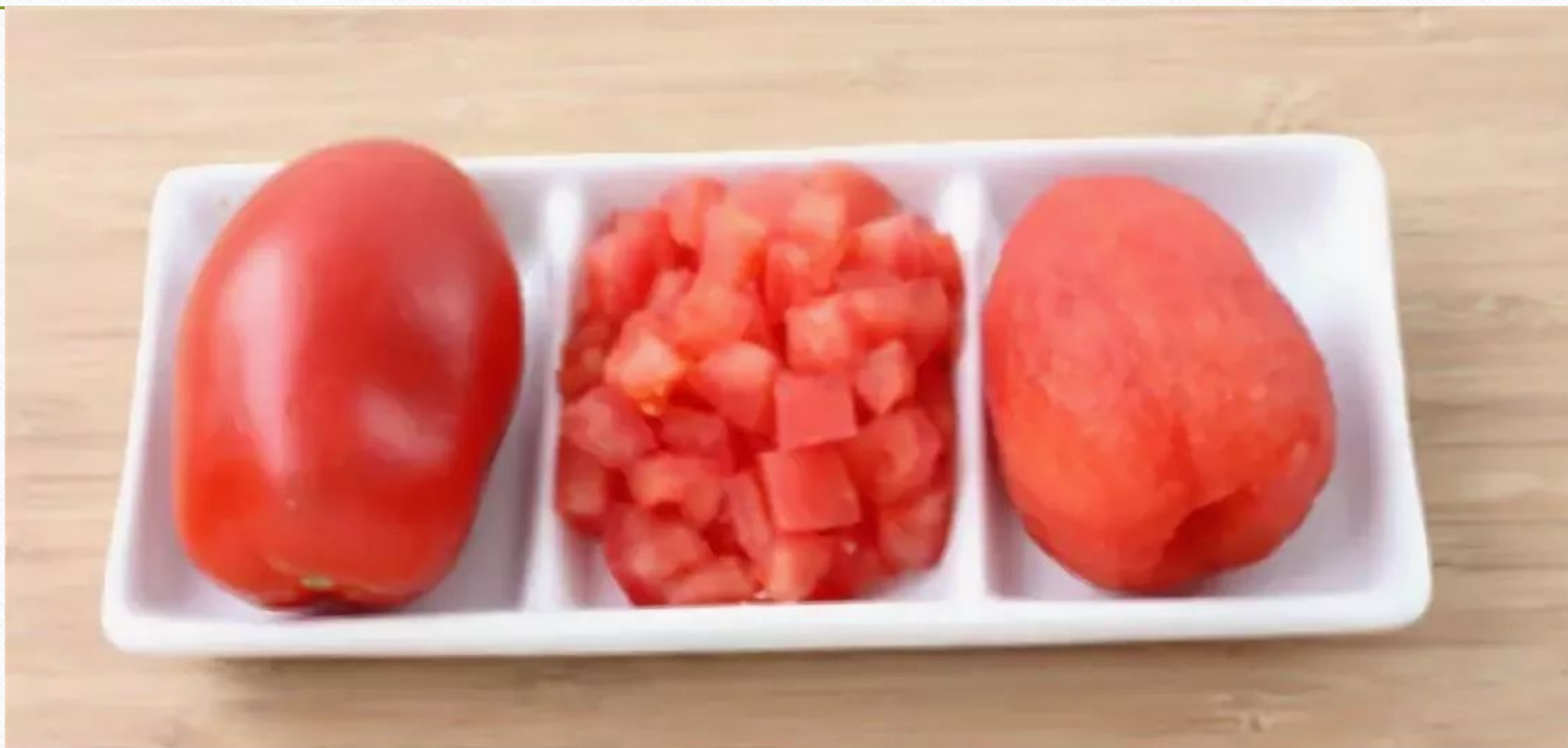


**Сизле (крошка)** — нарезка продуктов очень мелким кубиком. Например когда в рецептах пишут «ИЗМЕЛЬЧИТЬ».





**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.

---





# Турне-бочонок с гранями

## Нарезка турне



- Крупные овальные или округлые овощи, например свеклу или картофель, разрежьте на четыре или восемь частей в зависимости от их размера, чтобы получались куски чуть больше 5 см. Цилиндрические овощи, например морковь, нарежьте на куски такой же длины. Нарежьте овощи на куски, с которыми легко работать. С помощью ножа для чистки овощей или турнировочного ножа обработайте куски, придав им форму бочонка с семью отчетливо выраженными гранями. Постарайтесь срезать как можно меньше. Грани должны быть гладкими, равномерно распределенными и сужающимися на концах.