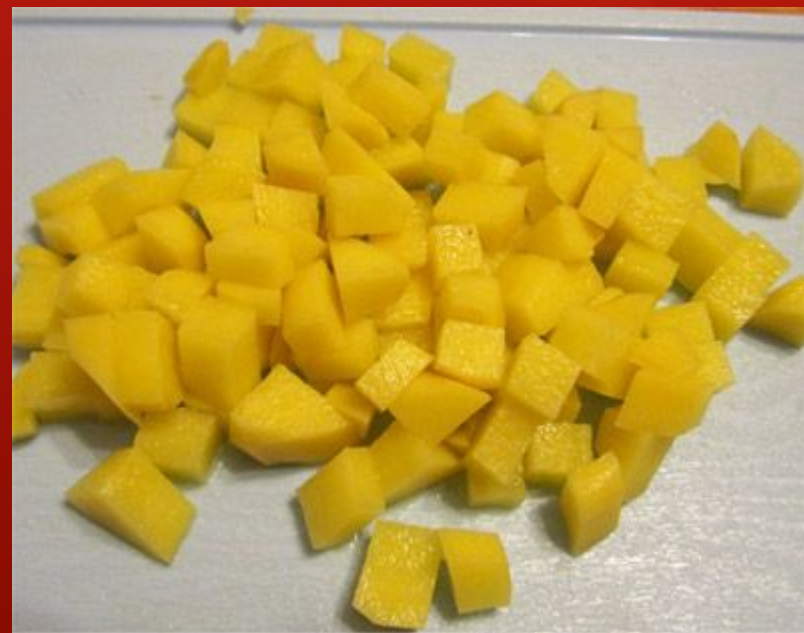
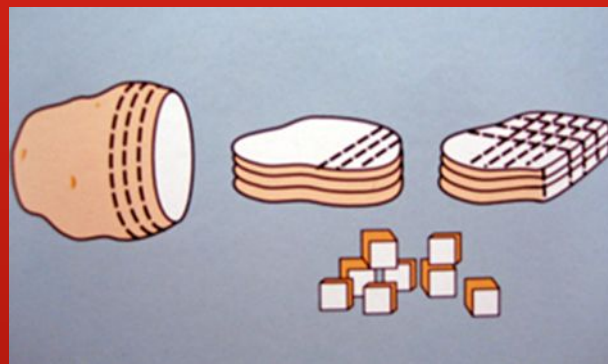


# Способы нарезки овощей



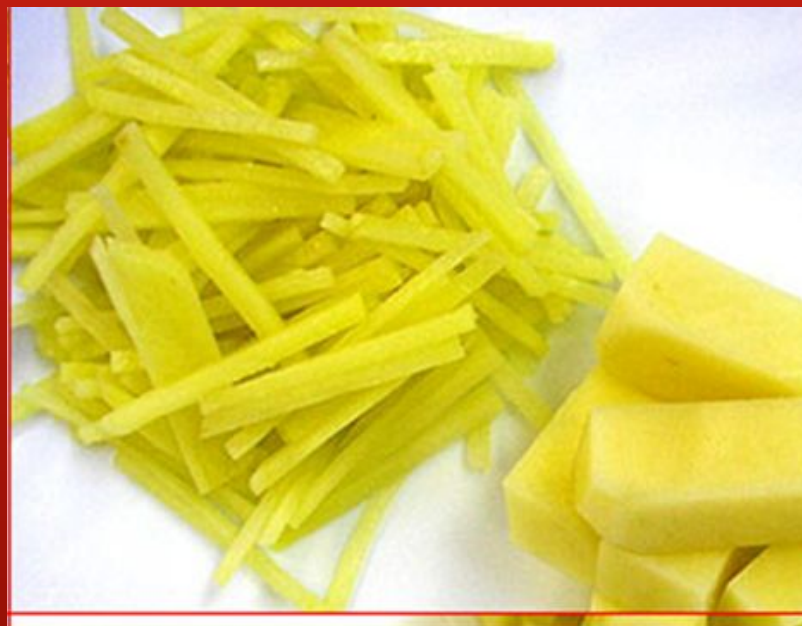
# Кубики

Обычно так нарезают корнеплоды. Длина ребра составляет 0,5-2,5 см. В зависимости от размеров приготовление овощей будет занимать разное время. Этот вид нарезки применяется для картофеля и моркови. Такая нарезка помогает надолго сохранить форму при длительном приготовлении.



# Соломка

Соломкой нарезают картофель, корнеплоды, лук, капусту. Картофель и корнеплоды вначале разрезают на ломтики, которые затем режут тоненькими длинными кусочками толщиной от 2 до 4 мм.



## Дольки

Этот вид нарезки применяется в тех случаях, когда приготовление супа занимает много времени. В таком случае овощи не должны развариваться. Для более красивой формы нарезки овощи предварительно можно очистить и придать им форму бочонков. В таком случае дальнейшая нарезка на дольки будет очень простой, а сами дольки будут аккуратными и одинаковыми.

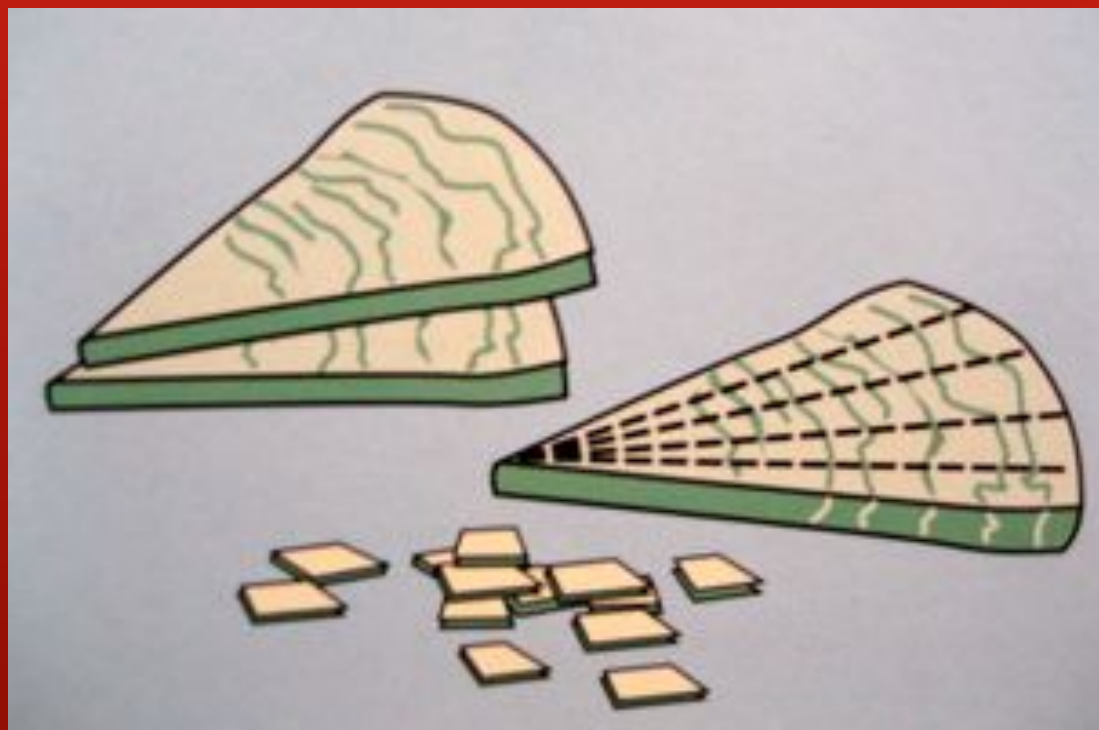


# Брусочки

Этот вид нарезки чем-то похож на нарезку жульеном. Только есть одно очень важное отличие – размеры. При нарезке брусочками толщина бруска составляет 0,7 мм а длина 3,5-4 см. Это очень удобный способ нарезать овощи для длительного приготовления, потому что они очень долго смогут сохранять свою форму и приготовление не будет быстрым.

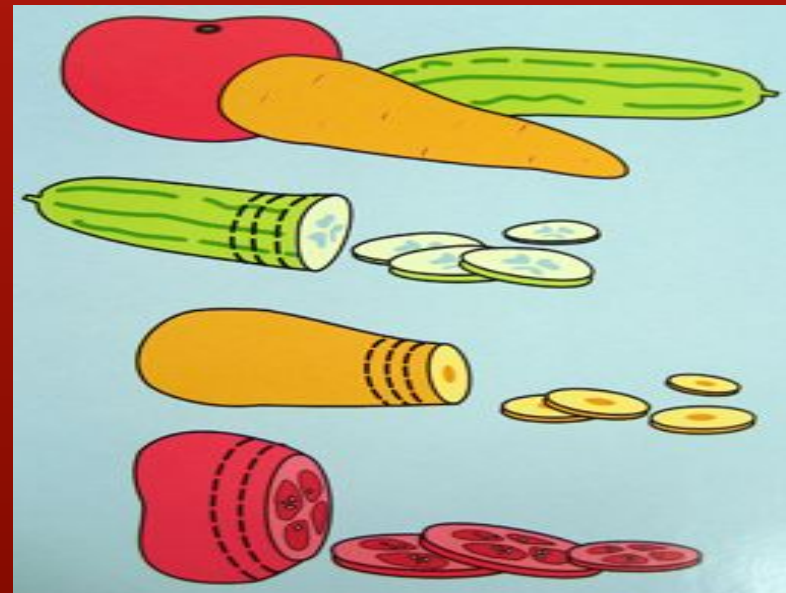


# Шашечки



## Кольца и полукольца, кружочки

Один из классических видов нарезки лука. Кольца должны быть очень тонкими. Для дополнительного измельчения кольца и полукольца можно дополнительно разделить руками после нарезания. Такой вид нарезки удобен для дальнейшего обжаривания.



# Фигурная нарезка





***Стружка.*** Очень тонкие и длинные кусочки овощей. Как правило, для получения стружки используется тёрка. Этот вид удобен для дальнейшего приготовления супа-пюре.



# Фигурная нарезка



# Карвинг

