

Оборудование

- ▣ Игорь Шавлин
- ▣ КК13-РV2
- ▣ Tallinna Teeninduskool

- Tallinn 2013

Содержание

- ▣ шеф-нож
- ▣ Santoku
- ▣ Сфера
- ▣ филейный нож
- ▣ Salmon slicer
- ▣ Для нарезания хлеба
- ▣ Для нарезки мягких фруктов

шеф-нож

- ▣ Шеф-нож, представляет он собой нож, с широким лезвием, длиной от 16 до 23 см используют его в основном в процессе разделывания мяса и рыбы



Santoku

- ▣ В восточных странах нож повара называется Santoku и выглядит немного иначе, главное отличие это отсутствие привычной нам клинообразной формы. Так как острие в таких ножах практически не используется ради удобства и безопасности его убрали.



Сфера

- ▣ Следующим по значимости идет нож для нарезки или универсальный, он похож на предыдущий только лезвие уже и немного короче, до 20 см. Сфера применения как понятно из названия это нарезание мясных блюд, сыров, овощей и прочих продуктов.



филейный нож

- Для разделки рыбы, нарезания тонкими ломтиками используют филейный нож, отличается он, прежде всего своей остротой и гибким лезвием.



Salmon slicer

- Еще одним ножом для нарезки тонкими ломтиками является Salmon slicer, специальный нож который за счет выемок на лезвии не прилипает к продуктам, что позволяет нарезать их тончайшими ломтиками.



Для нарезания хлеба

- Для нарезания хлеба, особенно мягкого, используют хлебный нож, который представляет собой лезвие с зубчиками в виде пилы, а иногда со скругленными зубьями, это позволяет аккуратно разрезать хлеб, не раскрошив и не раздавив его.



Для нарезки мягких фруктов

- Для нарезки мягких фруктов и овощей существует нож, который своим лезвием напоминает нож для хлеба только с раздвоенным острием, такой нож часто используют при нарезании томатов, он без труда прорезает шкурку плода, не сдавливая его.



СТОЛОВЫХ НОЖ

- ▣ Альтернативой столовых ножей служат ножи для стейка, они выглядят как обычный нож для чистки, только от середины лезвия до острия режущая кромка выполнена в виде зубчиков, что позволяет с легкостью разрезать стейк, не выдавив из него все соки.



Сылка

- http://posudok.in.ua/more_articles.php?id=vidi_nogei