

料理で使う道具と 基本の使い方

切る・すりおろす・皮をむく道具



- ① **まな板**
肉や野菜などを切るときに使う。
- ② **ピーラー**
皮を薄くむくために使う。
- ③ **包丁**
食材を切る道具。子ども向けもある。
- ④ **キッチンばさみ**
食材を切る道具。包丁よりもかんたんに扱える。
- ⑤ **おろし器**
食材をすりおろすのに使う道具。

● ピーラーの使い方



野菜の皮をむくのに使う。じゃがいもの芽を取るときも便利。

芽取り



● 包丁の基本的な使い方

持ち方



- ① 包丁の刃は下向きにする。中指から小指まで3本の指に包丁の柄をあててのせる。
- ② 親指と人差し指で包丁の刃元をしっかり挟む。

置き方



刃を向こう側に向けてまな板に置く。

食材の押さえ方



包丁を持たない方の手を軽くにぎって指先を切らないように猫の手のようにし、食材を押さえる。

切り方



包丁の刃を食材に当ててまっすぐに切る。包丁の刃を前に押し出すようにして切る。