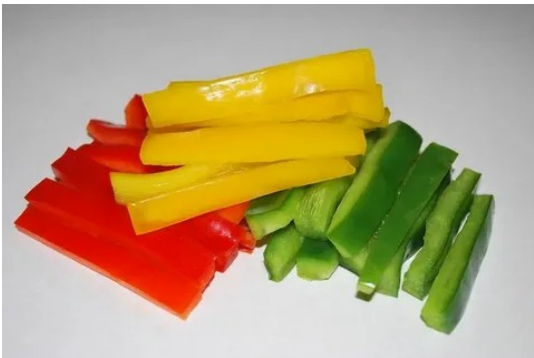


№ п/ п	Название нарезки	Размер нарезки	Использование	Примечание
Соломка				
1	Жульен (тонкая соломка) 	Сечени е 1.5 х 1.5мм дл. 4-5 см	используется для приготовления супов , салатов и гарниров, для нарезки мяса или рыбы, особенно для обжарки стир-фрай.	Чаще всего так нарезают морковь, сельдерей или картофель, но также «жюльеном» можно нарезать, например, свёклу, лук-порей, салат, щавель или кервель
2	Жульен 	Сечени е 2 х 2 мм дл. 4-5 см	обычно в летний сезон для супов и салатов.	даёт наиболее нежную консистенцию или ускоряет готовность блюда из молодых овощей или их побегов.
3	Алюметт 	Сечени е 3 х 5 мм дл. 4-5 см	типичная для картофеля фри нарезка	Ее также называют спичечной нарезкой
4	Шифонад 		используют для нарезания различной зелени тонкой соломкой, путем сворачивания ее в рулон	Такая техника может также использоваться на тонких блинах, омлетах, или тонких лепешках, тортильях

Брусочки

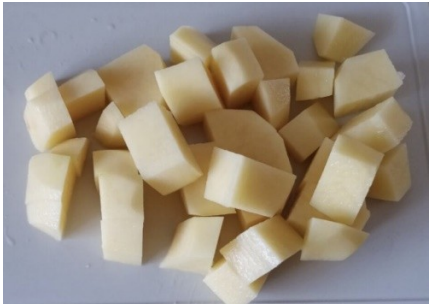
№ п/ п	Название нарезки	Размер нарезки	Использовани е	Примечание
	Жардиньер, Бланкет 	Сечение 4х4мм дл. 2-4 см	используют для картофеля фри, при готовке овощного гарнира или добавки в суп и жаркое	
2	Батоне (крупные брусочки) 	Сечение 6х6мм дл. 6 см	Отлично подходит для закусок. Используютс я для приготовлен ия рагу, плова и некоторых видов салатов.	Обычно измельчают морковь, картофель, корень сельдерея, болгарский перец.
3	Батон (самые большие брусочки) 	Сечение 13х13мм дл. 5- 8 см	Нечасто применяется, но можно использовать для нарезки овощных гарниров	

4	Крудите 		Закуску подают как на большом общем блюде, так и в индивидуальных порционных стаканах. Как правило, крудите подают с винегретной заправкой или другим соусом-дипом	Примеры крудите: палочки сельдерея, моркови, огурца, полоски болгарского перца, кусочки брокколи, цветной капусты, фенхеля, стебли спаржи; кружочки банана, дольки цитрусовых, ломтики яблок и так далее

Кубики

№ п/ п	Название нарезки	Размер нарезки	Использование	Примечание
1	Манс (очень маленький кубик) 	Сечение 1х1мм	Чаще всего так измельчают чеснок, лук, свежие травы или имбирь, для того, чтобы аромат распределялся по всему блюду.	Обычно сделанный нарезкой кубиками из ломтиков жюльен.
2	Мелкий брюнуаз или сизле 	Сечение 1х2 мм	Отличный вариант для придания соусам нужного вкуса без дополнительной текстуры.	Овощи для брюнуаза или бруноизации : морковь, лук, лук-порей и сельдерей, болгарский перец и твердые корнеплоды, свекла и репа. Сначала нарезать соломкой, перевернуть и нарезать кубиками
3	Брюнуаз 	Сечение 1-2 мм 3х3 мм	используются для супов и соусов, для нарезки овощей в соусы, например, для приготовления соуса тар-тар, или для украшения блюд.	Овощи, нарезанные в стиле брюнуаз, готовятся на сливочном масле

4	Македонские кубики (маседуан) 	Сечение 4х4мм (средние кубики размером 5–7 мм)	Используются для приготовления салатов, супов, запеканок, а также начинки в пироги и пирожки	Такая нарезка позволяет овощам не развариться в блюдах с жидкой основой.
5	Маседуанн 	Сечение 5- 7 мм	Эта техника идеальна для супа, салата и крупных фруктов.	
6	Парментье (средний кубик) 	Сечение 1,5х1,5см	Для салатов, супов, запеканок, а также для начинки пирожков и пирогов	
7	Конкассе (средний кубик)	Сечение 3-5 мм	Классический овощной гарнир для большинства мясных или рыбных блюд.	От слова «раздавить», грубая нарезка или дробление. Может быть приготовлено из любых овощей, но наиболее классический рецепт включает помидоры (томаты конкассе, предварительно

	 			бланшированные) и перец, нарезанные средне-мелким кубиком. Также, конкассе называют мелко рубленый лед, на котором подают дыню, икру, морепродукты.
8	Карре (большие кости)  	Сечение 2-3 см	Используют, для приготовления рагу, жаркого, тушения овощей в казане или кастрюле. Также такие кубики можно встретить в лагмане, басме, хашламе и некоторых супах.	
9	Мирпуа	Сечение 3-5 мм	Используется как вкусовая нота в супах, бульонах, соусах. Поэтому одинаково	Одна из самых часто используемых техник в кулинарии.

			справедливо называть мирпуа и технику и нарезки, и овощную зажарку в супы.	Буквально - это овощная смесь из лука, моркови и сельдерея, которые порезаны неправильным средне-мелким кубиком.
--	---	--	---	---

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.