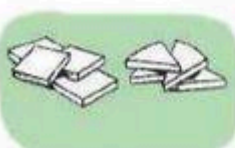
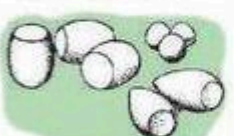


Форми нарізання овочів та їхнє кулінарне використання

Форма нарізання	Назва овочів	Розмір, см	Кулінарне використання
Соломка  	Картопля	Квадратний переріз 0,2×0,2 Довжина 4–5	Для смаження у фритюрі, на гарнір до порційних страв із філе птиці та м'яса.
	Морква, петрушка, буряки, ріпчаста цибуля	Те саме	Для борщів (крім флотського, полтавського), розсольників, супів з макаронними виробами, а також для маринаду.
	Капуста білоголова		Для борщів (крім флотського, полтавського), розсольників, капусти тушкованої.
	Капуста біло- й червоно- голова	Квадратний переріз 0,1×0,1 Довжина 4–5	Для салатів
Брусочки 	Картопля	Квадратний переріз від 0,7×0,7 до 1×1 Довжина 2,5–3,5	Для смаження у фритюрі, на гарнір до порційних страв з м'яса та риби, для супів з макаронними виробами.
	Морква, петрушка, селера	Квадратний переріз 0,4×0,4 Довжина 2,5–3,5	Для бульйонів з овочами, шпигування м'яса, овочів у молочному соусі.

Кубики  	Картопля Морква, петрушка, селера, цибуля ріпчаста Зелень петрушки, кропу, цибуля зелена, капуста білоголова	Довжина ребра 1–2,5 Довжина ребра 0,3–0,75 Переріз 0,1–0,2 · 0,1–0,2 Довжина ребра 0,2–0,3	Для юшок (картопляної, з крупами й овочевих), для борщів (флотського й полтавського), картоплі тушкованої, рагу овочевого. Для юшок із крупами й бобовими, як гарнір до різних страв. Для посипання під час відпускання перших і других страв, салатів.
Кружальця 	Картопля	Діаметр 2–3 Товщина 0,2–0,3	Для смаження основним способом та у фритюрі, для запікання страв з риби.
Часточки 	Картопля Морква, петрушка, селера, цибуля ріпчаста	Довжина не більше 5 Розміри не більше 3,5	Для борщів, юшок овочевих, з крупами, картопляних, розсольників, овочів тушкованих, смаження основним способом та у фритюрі. Для тушкованих овочів, нирок.
Скибочки 	Картопля Картопля Морква, буряк	Довжина 2,5–3 Товщина 0,3–0,5 Довжина 1–1,5 Товщина 0,3–0,5 Довжина 2–2,5 Товщина 0,3–0,5	Сира й варена — для смаження основним способом на гарнір до смажених страв з м'яса й риби; варена — на гарнір до запеченої яловичини. Варена для салатів, окрошок. Сирі — для борщів флотського, полтавського; варені — для вінегретів, салатів.

Квадратики (шашки) 	Капуста білоголова	Розміри 3–3,5	Для борщів флотського, полтавського, юшок овочевих, селянської, рагу овочевого.
Кільця, півкільця 	Цибуля ріпчаста	Діаметр 3–6	Для гарнірів до біфштекса із цибулею, шашлику, ковбаси домашньої, запеченої риби, печінки смаженої.
Гребінці, зірочки, шестерні 	Морква, петрушка	Довжина 2–3 Ширина 1,25	Для гарнірів до заливної риби, у маринаді; для прикрашання холодних і гарячих страв.
Бочечки, груші, кульки, горішки 	Картопля	Довжина 3,5–4–6 Горішки діаметром 1,5–2,5 Кульки й горішки діаметром 1–1,5	Варена на гарнір до оселедців натуральних, до варених і припущених страв з риби. Для гарнірів до холодних і гарячих страв.
Стружка 	Картопля Хрін	Довжина 15–25 Товщина 0,3 Довжина 4–6 Ширина 1–1,5 Товщина 0,1–0,2	Для гарнірів до других м'ясних страв. Для гарнірів до біфштекса, антрекота натурального, ростбіфа.
Січення дрібне 	Цибуля ріпчаста, капуста білоголова	0,1–0,2×0,1–0,2	Для тюфтель, фаршів.

Міжнародні види нарізання овочів

Брюнуаз (brunoise) — акуратне й рівне нарізання овочів на кубики (2 мм або трохи більше);

жульєн (julienne) — овочі, нарізані тонкою соломкою. Розмір соломки залежить від типу та фактури продукту, проте не довша 4 см;

пейзан (paysanne) — такі овочі, як морква, буряк, ріпа, картопля, цибуля-по-рей, капуста й селера, нарізані тонкими скибочками або шматочками, які можуть бути квадратними чи круглими; приблизна величина: 1 см x 1 см або 1-1,5 см у діаметрі для кружечків;

шифонад(сїїїїоппае) — подрібнені овочеві листя (салат, шпинат та ін.);

конкасе (tomates concassees) — спосіб нарізання дрібними кубиками (зазвичай томатів і перцю). На томатах роблять надрізи шкірки й обдають

окропом, очищують від шкірки. Розрізають навпіл по горизонталі, видаляють насіння й нарізають м'якоть кубиками (0,5-1 см);

бланкет — нарізання продукту рівними прямими однаковими шматочками (брусочками);

тар-тар — нарізання дуже дрібними кубиками однакового розміру. Не потрібно плутати із соусом на основі майонезу та стравами із сирого рубаного м'яса або риби;

карпачо — дуже тонке нарізання продуктів. Використовують для приготування страви «Карпачо» із сирової яловичини, риби, фруктів чи овочів;

нузет — нарізання овочів у формі кульок (горішків) спеціальним нузетним ножем;

крудіте — нарізання сирих овочів малими однаковими шматочками.