

So schneiden Sie optimal



1. Winkeln Sie beim Schneiden die Finger der Führungshand ab und lassen Sie daran das Messer gleiten.



2. Flachen Sie vor dem Feinschnitt Karotten, Sellerieknollen oder rohe Kartoffeln leicht ab, damit diese durch stabilen Stand nicht rutschen.



3. Schneiden Sie immer mit raschen ziehenden Bewegungen und **drücken** Sie **nicht** nach unten.
4. Beim Schneiden von Zwiebeln, Schnittlauch, Kräutern und „Julienne-Schnitt“, setzen Sie die Messerspitze am Brett auf und schneiden Sie mit wiegenden Bewegungen.
5. Gerichte mit Teighülle ritzen Sie zuerst mit einem Sägemesser leicht ein und schneiden dann mit einem möglichst dünnen Messer nach.
6. Um Wurzelgemüse, Fleisch oder Käse in feine Streifen zu schneiden, verwenden Sie zuerst eine Brot- oder Aufschnittmaschine bzw. einen Gemüsehobel. Die feinen Scheiben lassen sich anschließend mühelos und gleichmäßig mit einem Messer in Streifen schneiden.

Schneidearten für Wurzelgemüse



Grobe Würfel, Röstgemüse

Fachausdruck.....

Verwendung:.....



Stäbchen

Fachausdruck.....

Verwendung:.....



Kleine Würfel

Fachausdruck.....

Verwendung:.....



Fein Nudelig

Fachausdruck.....

Verwendung:.....



Feine Würfel

Fachausdruck.....

Verwendung:.....



Dreiecke

Fachausdruck.....

Verwendung:.....



Blättrig

Fachausdruck.....

Verwendung:.....