

МЕЖДУНАРОДНЫЕ  
НАЗВАНИЯ

---

НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

**Жардиньер, Бланкет (брусочки) —** например такую форму нарезки используют для картофеля фри.



**Эманс (кольца, полукольца) — обычно таким способом нарезают лук для пассеровки, огурцы для салатов и тд.**



**Шифонад** — этот способ используют для нарезания различной зелени тонкой соломкой, путем сворачивания ее в рулон.



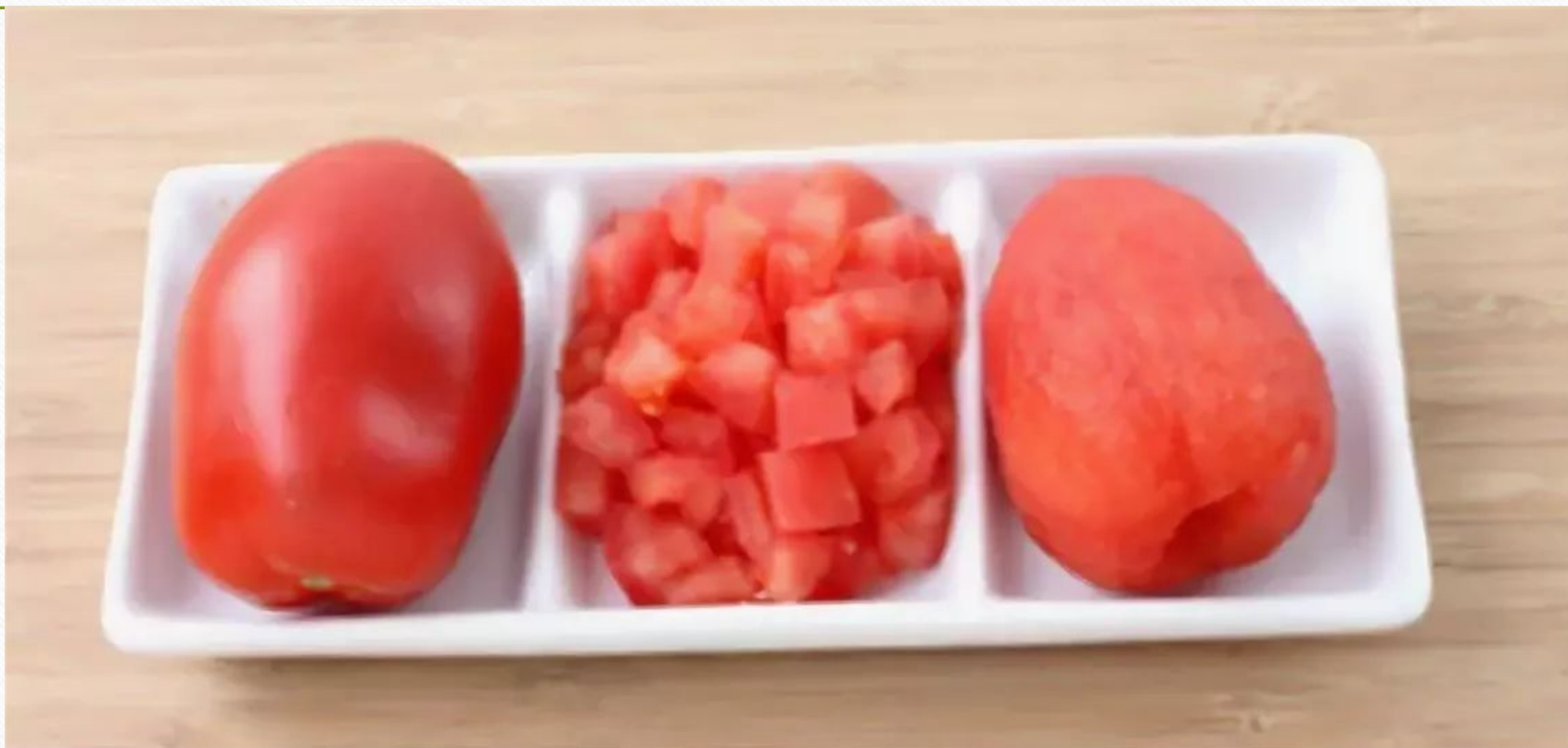
**Тар-Тар, Брюнуаз (мелкий кубик) — нарезка кубиком овощей приблизительно 2мм. К примеру для соуса тар-тар.**



**Сизле (крошка)** — нарезка продуктов очень мелким кубиком. Например когда в рецептах пишут «ИЗМЕЛЬЧИТЬ».



**Конкасе** — нарезки овощей кубиком, больше всего применимо к томатам, когда их сначала ошпаривают, удаляют кожицу, а затем нарезают.



**Карпаччо** — очень тонкий способ нарезки продуктов на слайсере. Самый знаменитый пример — это итальянское карпаччо из говядины.





**Крудите** — способ нарезки овощей, мяса или рыбы, когда продукт режется одинаковыми кусочками.



**Жюльен (соломка)** — способ нарезки мелкой  
СОЛОМКОЙ ЛЮБЫХ ОВОЩЕЙ.



Сифле — способ нарезки косыми полу-ломтиками.

---

