

ほうちょう 包丁のつかいかた

ほうちょう ぶぶん なまえ 包丁の部分の名前



みね かた にく をたたいたりして、せんい き やわ するとき つか
固い肉をたたいたりして、繊維を切って柔らかくする時などに使う。

はさき 刃先 き め を入れる → にく などの すじき 切り、ささがき、くりぬきなどに使う

ちゅうおうぶ 中央部 き とき つか ぶぶん ほか さかな かわ とき つか
切る時に使う部分。その他にも、魚の皮をひく時にも使う。

はもと かど 刃元・角 かわ をむく、ほね など 硬いものをたたき切る。めん と 芽などをえぐりと取るなど。

ほうちょう ただ も かた 包丁の正しい持ち方

ほうちょう え て つつ も にぎ
包丁は柄を手のひらで包むように持ち、しっかり握ります。

