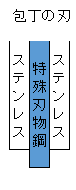
1. **家庭用包丁の選び方**

料理の基本は「包丁を選ぶ」事からはじまります。

はじめて家庭用包丁を購入する際は(万能包丁/文化包丁とも呼ばれます)が最適です。三徳包丁は「野菜、果物の皮むき」や「お魚をさばく、おろす」など様々な用途で使用できる万能な包丁です。

* 1. 包丁の素材

包丁の素材はステンレスのみ場合は切れ味が悪い事が多いので、刃の中心に「鋼(ハガネ)」があるものを選びます。鋼といってもサビにくいステンレスの中心に「特殊刃物鋼」があるものです。

このような包丁を「**包丁**」と呼びます。

* 1. 本割込包丁

本割込包丁の特徴は切れ味が良くサビに強く、お手入れ簡単で手頃な値段が多いです。但し、商品によっては切れ味が悪い場合もあります。



* 1. 本割込包丁の切れ味

実際にキャベツとダイコンを切ってみました。

|  |  |
| --- | --- |
| キャベツ | ダイコン |
| http://www.petitmonte.com/images/uploads/kitchen_knife_2.jpg | http://www.petitmonte.com/images/uploads/kitchen_knife_3.jpg |

* 1. 下付けと上付けのサンプル

水を化学式で表記するとH2Oとなります。

お米一合は180mlであり180cm3(立方センチメートル)でもあります。

※H2Oは下付け、cm3は上付けです。特殊記号は使用していません。