

料理の基本 – 包丁の選定 編

1. 家庭用包丁の選び方

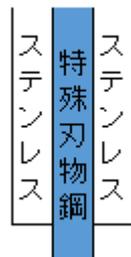
料理の基本は「包丁を選ぶ」事からはじまります。

はじめて家庭用包丁を購入する際は^{さんとくほうちよう}三徳包丁(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。

1-1. 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「^{ほんわりこみ}本割込包丁」と呼びます。

包丁の刃



1-2. 本割込包丁

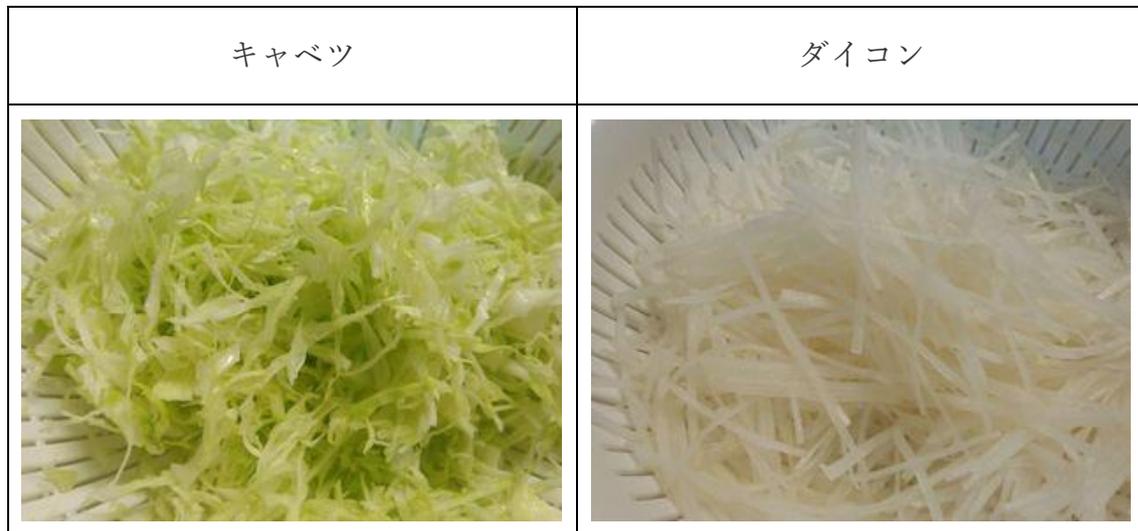
本割込包丁の特徴は切れ味が良くサビに強く、お手入れ簡単で手頃な値段が多いです。但し、商品によっては切れ味が悪い場合もあります。



料理の基本 – 包丁の選定 編

1-3. 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。



1-4. 下付けと上付けのサンプル

水を化学式で表記すると H_2O となります。

お米一合は 180ml であり $180cm^3$ (立方センチメートル)でもあります。

※ H_2O は下付け、 cm^3 は上付けです。特殊記号は使用していません。