

Snijden als een pro

In deze gratis handleiding leggen wij een aantal handige snijtechnieken uit. Nu heb je niet alleen de beste Japanse messen, maar nu weet je ook hoe je ze kunt gebruiken als een pro!

Niet in je vingers snijden!

Allereerst is het belangrijk om te weten hoe je het mes vasthoudt. Pak het handvat van het mes vast met de handpalm van je snijhand terwijl je wijsvinger en je duim het lemmet vastgrijpen. Je kunt op deze manier met precisie snijden.

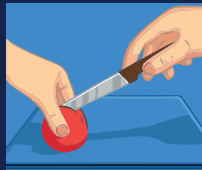


Klawwtechniek

De hand waarmee je het eten vasthoudt in je 'helpende hand'. Je maakt met deze hand een soort klauw waarbij je vingertoppen en duim naar binnen krult, je nagels schuiven dan onder je hand. Dit voorkomt dat je in je vingers snijdt. Je middelvinger moet parallel staan op het product dat je gaat snijden. Deze techniek wordt bijvoorbeeld veel gebruikt om groenten in kleine stukjes te snijden.

Brugtechniek

Met je duim en middelvinger van je 'helpende hand' pak je het product dat je gaat snijden vast. Je hand ligt nu als een brug over het product. Met deze techniek kun je groenten in lange repen snijden.



De draad van het vlees is altijd duidelijk te zien als het rauw is. De **rode** pijlen geven de draad van het vlees weer. De **groene** draden geven de snijrichting weer.

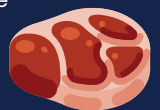
Vlees snijden

Op de draad snijden

In een stuk vlees zitten spiervezels. De spiervezels lopen altijd in één richting, deze richting wordt de draad van het vlees genoemd. Je snijdt altijd haaks op de draad, dus niet met de draad mee. Je snijdt de spiervezels dan in kleine stukken. Dit zorgt ervoor dat het vlees makkelijker te kauwen is en dus malser is.

Rauw vlees snijden?

Vlees kun je zowel rauw als gebakken snijden. In beide gevallen is het van belang om op de draad te snijden en niet met de draad. Als je vlees snijdt na het bakken, zorg dan dat je goed van tevoren kijkt hoe de draad loopt, zodat je precies weet hoe je je gebakken vlees moet snijden. Laat eerst het gebakken vlees 10 minuten rusten voordat je het snijdt, dit voorkomt dat alle smaakvolle sappen er gelijk uitlopen bij het snijden.

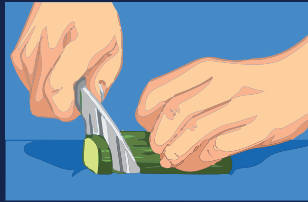


Snijden als een pro

In deze gratis handleiding leggen wij een aantal handige snijtechnieken uit. Nu heb je niet alleen de beste Japanse messen, maar nu weet je ook hoe je ze kunt gebruiken als een pro!

Niet in je vingers snijden!

Allereerst is het belangrijk om te weten hoe je het mes vasthoudt. Pak het handvat van het mes vast met de handpalm van je snijhand terwijl je wijsvinger en je duim het lemmet vastgrijpen. Je kunt op deze manier met precisie snijden.

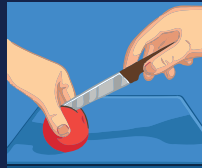


Klawwtechniek

De hand waarmee je het eten vasthoudt in je 'helpende hand'. Je maakt met deze hand een soort klauw waarbij je vingertoppen en duim naar binnen krult, je nagels schuiven dan onder je hand. Dit voorkomt dat je in je vingers snijdt. Je middelvinger moet parallel staan op het product dat je gaat snijden. Deze techniek wordt bijvoorbeeld veel gebruikt om groenten in kleine stukjes te snijden.

Brugtechniek

Met je duim en middelvinger van je 'helpende hand' pak je het product dat je gaat snijden vast. Je hand ligt nu als een brug over het product. Met deze techniek kun je groenten in lange repen snijden.



De draad van het vlees is altijd duidelijk te zien als het rauw is. De **rode** pijlen geven de draad van het vlees weer. De **groene** draden geven de snijrichting weer.

Vlees snijden

Op de draad snijden

In een stuk vlees zitten spiervezels. De spiervezels lopen altijd in één richting, deze richting wordt de draad van het vlees genoemd. Je snijdt altijd haaks op de draad, dus niet met de draad mee. Je snijdt de spiervezels dan in kleine stukken. Dit zorgt ervoor dat het vlees makkelijker te kauwen is en dus malser is.

Rauw vlees snijden?

Vlees kun je zowel rauw als gebakken snijden. In beide gevallen is het van belang om op de draad te snijden en niet met de draad. Als je vlees snijdt na het bakken, zorg dan dat je goed van tevoren kijkt hoe de draad loopt, zodat je precies weet hoe je je gebakken vlees moet snijden. Laat eerst het gebakken vlees 10 minuten rusten voordat je het snijdt, dit voorkomt dat alle smaakvolle sappen er gelijk uitlopen bij het snijden.



Groente en kruiden snijden

In deze gratis handleiding leggen wij een aantal handige snijtechnieken uit. Nu heb je niet alleen de beste Japanse messen, maar nu weet je ook hoe je ze kunt gebruiken als een pro!

Cross Chop

Deze techniek is goed voor het snel en fijn hakken van kruiden en kleine groenten. Houd het mes vast met je snijhand zoals je dat gewend bent. Je helpende hand leg je op de ruggengraat van het lemmet, dit kan met bijvoorbeeld je vingertoppen of je handpalm. Tijdens het snijden houd je de punt van het lemmet op de snijplank, met je helpende hand kun je het mest leiden. Hoe vaker je deze techniek oefent, hoe sneller je zult snijden!



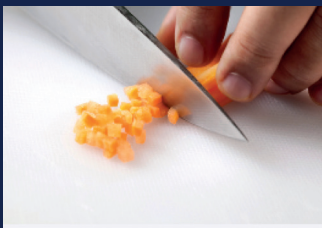
Rock Chop

Deze snijtechniek is vergelijkbaar met de cross chop, het verschil is dat je nu je helpende hand gebruikt om het product op de snijplank te duwen. Tijdens het snijden maak je gebruik van de klauwtechniek.

Julienne Cut

Julienne is een Franse keukenterm, waarmee dunne reepjes wordt bedoeld. Julienne gesneden groente is geschikt voor bijvoorbeeld soepen, salades, sauzen etc. Als voorbeeld gebruiken we een wortel.

- Snijd de wortel over de lengte in tweeën met behulp van de brugtechniek
- Leg de wortel op de gesneden kant
- Snijd met behulp van de klauwtechniek de wortel in dunne reepjes, begin rechts en ga rustig naar links
- Snijd de reepjes ongeveer 8 cm lang en 3 mm dik
- En voila! Je wortel is nu Julienne gesneden!



Brunoise

Ook Brunoise is een Franse kookterm waarbij groenten in kleine blokjes worden gesneden. Een perfect Brunoise gesneden blokje heeft een afmeting van 3mm x 3mm x 3mm. Brunoise gesneden groente wordt vaak gebruikt bij het bereiden van sauzen.

- Snijd het betreffende product Julienne
- Leg de reepjes in een bosje bij elkaar
- Met behulp van de klauwtechniek snijd je de reepjes in kleine blokjes

De Batonnet

Deze snijtechniek wordt vaak gebruikt voor het snijden van groenten voor een groenteschotel of voor frietjes. Je snijdt de groente dit keer iets dikker dan bij de Julienne cut, namelijk 6 cm lang en 6 mm dik.



Groente en kruiden snijden

In deze gratis handleiding leggen wij een aantal handige snijtechnieken uit. Nu heb je niet alleen de beste Japanse messen, maar nu weet je ook hoe je ze kunt gebruiken als een pro!



Pont-Neuf

Deze snijtechniek wordt gebruikt voor aardappelen. Pont-Neuf gesneden aardappelen zijn hele dikke frieten. Nadat de aardappelen zijn geschild en gewassen kun je beginnen met snijden. Snijd de aardappel in balkjes van 7cm lang en 2 cm dik.

Pull cut

Deze snijtechniek wordt vaak gebruikt voor het fijnsnijden van verse kruiden. Verse kruiden zijn erg kwetsbaar. Als voorbeeld nemen we verse basilicum. Als je een basilicumblaadje subbel vouwt ontstaat er een donkergroene lijn in het blaadje, het blaadje is nu beschadigd. Hoe meer beschadigingen het blaadje heeft hoe meer vocht, dus smaak, het blaadje verliest. Zorg er dus voor dat het blaadje niet beschadigd, dit kan op de volgende wijze met behulp van de pull cut:

- Leg een basilicumblaadje met de bolle kant onder op de snijplank
- Stapel een aantal blaadjes op met de bolle kant naar onder totdat je een stapeltje van 6 tot 10 blaadje hebt
- Rol het stapeltje stevig op, zorg dat de donkergroene kant aan de buitenkant zit
- Leg het rolletje met basilicumblaadjes op de snijplank
- Het is nu tijd voor de pull cut: snijd dunne reepjes van het rolletje zonder veel kracht te zetten, laat het mes het werk doen. Zo voorkom je dat de blaadjes beschadigen.
- En voila! Je hebt nu vers gesneden basilicum waar alle smaak nog in zit!

Stappenplan!

