

Noże i krojenie. Wszystko, co chcielibyście o tym wiedzieć

W każdej dobrze wyposażonej kuchni niezbędny jest podstawowy zestaw noży. Oto podstawowy zestaw informacji o narzędziach pracy kucharza, a także praktyczne porady co do skutecznego krojenia wymagających owoców i warzyw.

Rodzaje noży

A. Osełka stalowa

Długi pręt z rączką służący do wygładzania nierówności na ostrzu noża.

B. Nóż szefa kuchni

Jest to uniwersalny nóż długości od 20 do 25 cm, używany do siekania oraz krojenia w kostkę.

C. Santoku

Japońska odmiana noża szefa kuchni. Ma ostrze długości od 16,5 do 18 cm. Noża santoku używany do siekania oraz krojenia w kostkę i plasterki. Zagłębienia na ostrzu pozwalają zmniejszyć opór pod czas krojenia.

D. Nóż do mięsa

Ma ostrze długości 20–25 cm. Nadaje się do krojenia pieczonego mięsa i drobiu.

E. Nóż do chleba

Nóż o rowkowanym ostrzu. Nadaje się do krojenia chleba, ciasta i delikatnych produktów. Najbardziej uniwersalne zastosowanie ma nóż z ostrzem długości 20 cm.

F. Nóż uniwersalny

Nóż z ostrzem długości 15 cm, doskonały do krojenia niewielkich produktów spożywczych.

G. Nóż do filetowania

Ma wąskie ostrze długości 12,5–15 cm. Nadaje się do oddzielania mięsa od kości (lub ości).

H. Nóż do warzyw

Nóż z ostrzem długości od 7,5 do 10 cm. Nadaje się do obierania owoców i warzyw oraz siekania i krojenia w plasterki niewielkich produktów.

I. Nożyce kuchenne

Nada ją się do cięcia świeżych ziół, krojenia drobiu w stawach czy przycinania ciasta.

Jak dbać o noże

Noże pozostaną dłużej ostre, jeśli będziemy nimi kroić na plastikowych lub drewnianych deskach. Krojenie na ceramicznych, granitowych i innych twardych powierzchniach powoduje, że ostrza szybciej się tępią. Po każdym umyciu noży powinno się je natychmiast wytrzeć do sucha. Nie należy myć ich w zmywarce. Przechowujemy noże w drewnianym bloku lub zawieszane na specjalnym wieszaku z magnesami. Dzięki temu dłużej pozostaną ostre.

Jak używać stalowej osełki

Oprzeć koniec osełki o blat. Ustawić nóż pod kątem 20° w stosunku do osełki. Oprzeć o osełkę i przeciągnąć po niej od rękojeści noża aż po jego czubek. Powtórzyć tę czynność co najmniej po pięć razy z każdej strony ostrza.

Techniki krojenia i siekania

Siekanie ziół i warzyw

Jedną ręką trzymamy nóż. Czubki palców drugiej ręki układamy na ostrzu, blisko czubka. Naciskając rękojeść, opuszczamy i unosimy ostrze ruchem kołyszącym i siekamy produkt na kawałki

pożądaney wielkości.

Krojenie warzyw w kostkę

- 1) Odkrajamy końce warzywa. Kroimy warzywo wzdłuż na plasterki równej wielkości. Im będą cieńsze, tym mniejsza będzie kostka.
- 2) Układamy wszystkie plasterki jeden na drugim i kroimy wzdłuż na paseczki.
- 3) Zbieramy paski razem i kroimy wszystkie na raz w poprzek, w kostkę.

Krojenie w ukośne plasterki

Trzymamy nóż szefa kuchni pod kątem w stosunku do warzywa i kroimy je w ukośne plasterki pożądaney grubości. W ten sposób kroi się warzywa, które mają być smażone metodą stir-fry.

Krojenie w cieniutkie słupki (julienne)

- 1) Kroimy warzywo nożem uniwersalnym w cienkie plasterki. Układamy je płaską stroną na desce.
- 2) Kroimy plasterki w poprzek na odcinki długości 5 cm, a następnie wzdłuż na cienkie paseczki.
- 3) Układamy paseczki jeden na drugim i kroimy je wzdłuż w cieniutkie słupki.

Siekanie cebuli i szalotki

- 1) Obieramy cebulę i przekrajamy ją wzdłuż na pół. Pozostawiamy piętke. Układamy połówkę cebuli płaską stroną na desce. Kroimy pionowo. Pozostawiamy piętke nie przekrojoną.
- 2) Kroimy cebulę w poprzek. Im cienie, tym drobniej będzie posiekana cebula.

Obieranie i siekanie świeżego czosnku

Miażdżymy ząbek czosnku płaską stroną ostrza noża. Usuwamy łupinę. Siekamy podobnie jak zioła.

Krojenie papryki

1) Odkrajamy czubek i ogonek papryki. Przekrajamy paprykę wzdłuż na pół. Usuwamy nasiona.

2) Odkrajamy białe błony.

3) Układamy paprykę na desce, przecięciem do dołu. Przygniatamy ją dłońią. Kroimy wzdłuż w paseczki. Można je pokroić w poprzek na mniejsze kawałki.

Obieranie

Obieramy warzywo ze skórki ostrym nożem do warzyw lub nożem uniwersalnym, w kierunku do siebie.

Krojenie świeżych ziół

Trzymając zioła nad małą miską, tniemy je nożycami kuchennymi na kawałki długości 3–6 mm.