

I principali tagli di verdure

Denominazione	Alimenti	Descrizione
Tritare	<i>Cipolle, scalogni, aglio, erbette.</i>	<i>Tritare con un coltello affilato, in modo più o meno sottile a discrezione.</i>
Paysanne	<i>Carote, porri, sedano, ecc.</i>	<i>Fettine sottili e quadrate di 1 cm.</i>
Bruinoise	<i>Carote, porri, funghi, peperoni, ecc.</i>	<i>Piccoli cubetti di 1,5 mm.</i>
Emincer	<i>Cipolle, funghi, ecc. Carne di vitello</i>	<i>Sottili fettine.</i>
Jardinière	<i>Carote, sedano, patate, ecc.</i>	<i>Piccoli cubi di 1 cm.</i>
Chiffonnade	<i>Lattuga, aglio orsino, spinaci, acetosella, cicoria, ecc.</i>	<i>Taglio sottile, fine delle foglie.</i>
Julienne	<i>Carote, porri, sedano, funghi, ecc.</i>	<i>Piccoli bastoncini di 1 mm per 3 cm di lunghezza.</i>
Verdura tornita	<i>Carote, zucchine, sedano, ecc.</i>	<i>Dare una forma ovale allungata di 2/3 cm.</i>
Bâtonnets	<i>Patate, carote, sedano, ecc.</i>	<i>Bastoncini di 5 mm per 3 cm di lunghezza.</i>