

## S? înv????m s? “decup?m” în buc?t?rie

V? aduce?i aminte cu to?ii de orele de lucru manual sau de educa?ie plastic? . Azi mi-am propus s? redevenim mici me?teri, îns? de data aceasta vom “me?terii” prin buc?t?rie. V? voi prezenta în cele ce urmeaz? câteva metode de “decupare” a legumelor. A?adar s? începem lec?ia... **1) Dunggeul-sseolgi**, a t?ia sub form? de r?ndele Aceasta este o metod? folosit? pentru a t?ia castrave?i, morcovi, r?d?cini de lotus ?i dovlecei în grosimea dorit?.

Datorit? acestei metode se poate controla grosimea feliilor, în aceste fel fiind sortate pentru metoda de g?tut cea mai potrivit?. Este, în general, utilizat? atunci când vrem s? g?tim sup?, s? în?bu?im sau s? marin?m legume. **2) Bandal-sseolgi**, a t?ia sub form? de semilun? Este o metod? folosit? pentru t?ierea ridichilor coreene, cartofi, morcovi ?i dovlecei. Legumele se taie pe lungime continuând apoi cu t?ierea în felii ob?inându-se astfel o semilun?.

**3) Eunhaengip-sseolgi**, a t?ia sub form? de frunze Gingko Aceast? metod? de t?iere este folosit? pentru cartofi, morcovi, ridichi coreene în forme frunze de Gingko Biloba. Legumele se taie pe lungime sub form? de cruce, iar fiecare bucat? ob?inut? se va t?ia felii. Aceast? metod? este folosit?, de obicei, atunci când vrem s? g?tim tocan? sau s? în?bu?im legume. **4) Yalpak-sseolgi**, a sec?iona ?i t?ia în felii sub?iri Aceasta este o metod? folosit? pentru a ob?ine felii sub?iri de form? paralelogramic? prin sec?ionarea buc??ilor de legume. Metoda

este utilizat? pentru alimente pr?jite sau pentru salate mixte.

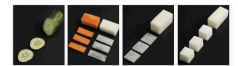


**5) Eoseut-sseolgi**, a t?ia pe diagonal? Este o metod? folosit? pentru a ob?ine felii de form? rotund?, sub?iri ?i lungi. Este utilizat? pentru a t?ia pe diagonal? castrave?i, morcovi ?i ceap? verde. Metoda este în folosit? pentru legume pr?jite sau pentru prepararea tocanelor.

**6) Golpae-sseolgi**, a t?ia sub form? de piese Domino Pentru aceast? metod? de t?iere se vor folosi doar legume de form? cilindric?, cum ar fi ridichi coreene sau morcovi . În prealabil buc??ile vor fi t?iate în lungimea dorit? apoi se vor t?ia felii sub?iri de form? dreptunghiular? asem?n?toare cu piesele de domino. **7) Nabak-sseolgi**, a t?ia în felii de form?

p?trat? Aceasta metod? este similar? cu **golpae-sseolgi**, folosindu-se doar legume de form? cilindric?, care se vor t?ia în form? p?tratic?.

**8) Kkakduk-sseolgi**, a t?ia în cuburi Aceasta este o metod? folosit? pentru a t?ia ridichi coreene sau cartofi în cuburi (aproximativ 2 cm pe fiecare parte). Aceast? metod? este în general folosit? pentru prepararea **kkakduki kimchi**, toc?ni?e sau diverse feluri de mâncare în?bu?ite.



**9) Chae-sseolgi**, a t?ia sub form? de be?e de chibrituri Metoda folosit? pentru a t?ia ridichi, cartofi, castrave?i ?i dovlecei. Buc??ile t?iate în sec?iune se vor t?ia la rândul lor în form? de be?e de chibrituri. Metoda este folosit? pentru a prepara **saengchae** (salat?), **gujeolpan**, sau **mu-chae**.

**10) Dajeo-sseolgi**, a toca Aceasta este o metod? folosit? pentru a toca legumele în buc??i mici. Este utilizat? cel mai des pentru a toca ceapa verde sau usturoi. Acestea vor fi folosite pentru condimentarea sosurilor.

**11) Makdae-sseolgi**, a t?ia sub form? de be?i?oare sau bastoane Metod? folosit? pentru a t?ia ridichi coreene sau castrave?i în form? de bastoane sau be?i?oare de lungimea dorit?. Aceast? metod? este, de obicei, folosit? pentru a prepara **sanjeok** (frig?rui) sau **sukjanggwa**.

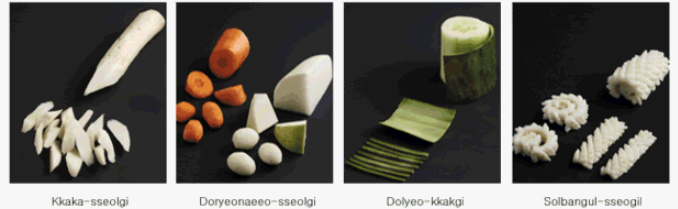
**12) Magu-sseolgi**, a t?ia sub form? de “mu?c?tur?” Aceasta este o metod?

folosit? pentru a t?ia morcovii sau castrave?ii în buc??i sub?iri de forma unei “mu?c?turi de m?r” de diverse m?rimi. În general este folosit? la prepararea legumelor în?bu?ite.



**13) Kkaka-sseolgi**, a t?ia sub form? de a?chiu?e Metoda este folosit? pentru a t?ia ingredientele, cum ar fi r?d?cini de brusture, sub form? de a?chiu?e. Legumele se taie ca ?i cum am ascu?i un creion cu ajutorul unui cu?it. **14) Doryeonaeeo-sseolgi**, a rotunji (a fasona) buc??ile t?iate Aceasta este o metod? de folosit? pentru t?ierea cartofilor sau morcovilor în buc??i care vor avea în final marginile rotunjite. Acest? metod? este utilizat? pentru legumele care vor fi fierse un timp îndelungat sau vor fi în?bu?ite, Este folosit? acest? metod? pentru ca ingredientele s? nu-?i piard? forma dup? o fierbere îndelungat?.

**15) Dolyeo-kkakgi**, a decoji sau a t?ia în form? circular? Aceasta este o metod? folosit? pentru a t?ia castrave?ii ?i alte legume în buc??i lungi de 5 cm dup? ce ace?tia au fost decoji?i în form? cilindric?. **16) Solbangul-sseolgi**, a de t?ia în form? de con de pin Aceasta este o metod? folosit? pentru t?ierea buc??ilor de calmar. Buc??ile de calmar se vor cresta pe diagonal?. Primele diagonale (fante) fiind spre stânga iar celelalte spre dreapta (diagonalele se vor încruci?a, iar în final bucata de calmar se va asem?na cu un gr?tar sau cu crest?turile unui con de pin). Buc??ile de calmar se vor op?ri, iar dup? fierbere acestea se vor rula observându-se foarte bine forma de con de pin.



Kkaka-sseolgi

Doryeonaeeo-sseolgi

Dolyeo-kkakgi

Solbangul-sseolgi

Deci ce zice?i ne apuc?m s? “decup?m” ?i s? “model?m”? Surse: [english.visitkorea.or.kr](http://english.visitkorea.or.kr), [hansik.org](http://hansik.org)