

ברגהוף: מושגים מקצועיים

לחתוך כמו שף זה אחד הדברים היותר מרשימים ומסובכים למראה. שיק-שיק-שיק והנה ערמה קטנה ומדויקת של בצל קצוץ. עוד שתי הנפות סכין, והעגבנייה הפכה לסלסה. כמה שזה נראה אלמנטארי, לחיתוכים שונים במטבח המקצועי יש שמות שונים והגדרות מדויקות מאד, שמשמשות כמין שפה בינלאומית זהה בכל מטבחי העולם. להלן צורות ושמות החיתוך העיקריים:

ברונוז (Broinoise) - חיתוך מדויק לקוביות בגודל זהה, בדרך כלל X1/21/2 ס"מ, בעיקר של פירות וירקות.

ז'ולין (Julienne) - חיתוך מדויק של פירות וירקות לרצועות ארוכות ודקות. מכונה לפעמים גפרורים. טיפ: בחיתוך ז'ולין מומלץ לפרוס את חומר הגלם לפרוסות דקות, לסדר אותן בצורה חופפת (כמו רעפים), ואז לחתוך את כולן לרצועות אורך דקות.

שיפונד (Chifonade) - ה"ז'ולין" של ירקות עליים - חסה, תרד, כרוב וכו'.

אמינסה (Emincer) - חיתוך של ירקות על פי צורתם הטבעית: טבעות בצל, עיגולי גזר או מלפפון, חישובי פלפלים, פרוסות פטריות וכו'.

האשה (Hache) - קיצוץ דק מאד של ירקות ועשבי תיבול. טיפ: בקיצוץ האשה יש לנצל את מלוא הלהב של הסכין. לשם כך יש לאחוז את הסכין בשתי ידיים, כך שהוא מקביל לגוף, ולחתוך בתנועות חיתוך מהירות, עלולות ויורדות.

טורנה (Turner) - צורת חיתוך-גילוף דקורטיבית, שבה מעצבים ירקות קשים (גזר, תפוחי אדמה, קישוא ועוד) לצורת חבית קטנה בעלת 6 פאות.

בטונה (Batonet) - חיתוך של ירקות לאצבעות ארוכות, דמויות צ'יפס.