

서양조리 썰기 용어

용어(Terminology)	방법(Method)
바토네, 라지 칠리엔느 (Batonnet, Large Julienne)	0.6cm * 0.6cm * 6cm 길이의 네모 막대형 썰기
알류메트, 미디엄 칠리엔느 (Allumette, Medium Julienne)	0.3cm * 0.3cm * 6cm 길이의 네모 막대형 썰기
파인 칠리엔느(Fine Julienne)	0.15cm * 0.15cm * 5cm 길이로 가늘게 썰기
큐브, 라지 다이스 (Cube, Large dice)	2cm * 2cm * 2cm 크기의 주사위형 정육면체 썰기
미디엄 다이스(Medium Dice)	1.2cm * 1.2cm * 1.2cm 크기의 주사위형 정육면체 썰기
스몰 다이스(Small Dice)	0.6cm * 0.6cm * 0.6cm 크기의 주사위형 작은 정육면체 썰기
브뤼누아즈(Brunoise)	0.3cm * 0.3cm * 0.3cm 크기의 주사위형으로 작은 네모 썰기
파인 브뤼누아즈(Fine Brunoise)	0.15cm * 0.15cm * 0.15cm 크기의 가장 작은 형태의 네모 썰기
페이잔느(Paysanne)	1.2cm * 1.2cm * 0.3cm 크기의 직육면체 납작한 네모 썰기
쉬포나드(Chiffonade)	잎채소를 겹겹이 쌓은 후 말아 실처럼 가늘게 썰기
콩카세(Concasse)	토마토를 데쳐 껍질과 씨를 제거 후 살 부분만을 0.5cm 크기의 정사각형으로 썰기
샤토(Chateau)	가운데가 굽고 양쪽 끝이 가늘게 5cm 정도 길이의 계란 모양으로 깎기
에멩세, 슬라이스(Emincer, Slice)	얇게 저미기. 편 썰기.
아세, 찹핑(Hacher, Chopping)	곱게 다지기
마세도양(Macedoine)	1.2cm * 1.2cm * 1.2cm 크기의 주사위형 정육면체 썰기(과일)
올리베트(Olivette)	중간 부분이 둥근 위스키통이나 올리브 모양으로 깎기
투르네(Tourner)	감자, 사과, 배 등의 둥근 과일이나 뿌리채소를 돌려가며 둥글게 깎기
파리지엔(Parisienne)	채소나 과일을 둥근 구슬 모양으로 파내는 방법
프랭타이네, 로젠지 (Printanier, Lozenge)	두께 0.4cm 가로·세로 1~1.2cm의 다이아몬드형으로 써는 방법
퐁 느프(Pont Neuf)	0.6cm * 0.6cm * 6cm 크기로 써는 것 (감자튀김)
뤼스(Russe)	0.5cm * 0.5cm * 3cm 크기의 짧은 막대 썰기
롱델(Rondelle)	둥근 채소를 두께 0.4~1cm 정도로 썰기
캐럿 비시(Carrot Vichy)	0.7cm정도 두께로 둥글게 썰어 가장자리를 비행접시 모양으로 도려내기
민스(Mince)	채소나 고기를 잘게 으깨는 것. 잘게 다지기.
플루팅(Fluting)	양송이 돌려 깎기