

Techniques de coupe

La technique du tunnel



La technique du tunnel convient pour tous les fruits et légumes ronds. Elle permet de couper ces aliments en deux en toute sécurité.

1. Forme un tunnel avec une main. Tiens fermement le fruit ou le légume.
2. Tiens le couteau avec l'autre main. Coupe prudemment à travers le tunnel.



La technique de la griffe

La technique de la griffe convient pour couper des morceaux.

1. Forme une griffe avec la main. Tiens fermement le fruit ou le légume.
2. Coupe prudemment le fruit ou le légume en morceaux avec le couteau.
3. La griffe glisse vers l'arrière au fur et à mesure.

