

Bron: zelfmaakrecepten.nl (met kleine aanpassingen door Jan Boeren)

Snijtechnieken begrippenlijst



De meest gebruikte variaties zie je op de foto hierboven. Door deze standaardisering ziet het eten er mooi uit, maar ook zijn de bereidingstijden bekend.

Als je heel netjes wilt werken moet je eerst het product rechtsnijden. Daarbij houd je veel restmateriaal over. Dat is te gebruiken in bouillon, bijvoorbeeld. Voor gebruik thuis is het wat overdreven om zo te snijden, maar het eten ziet er wel een stuk beter uit als alle stukjes even groot zijn.

Onderstaand een verklarende woordenlijst van snijtechnieken. Deze lijst is uitgebreid, maar nog niet volledig.

Allumettes

Couper en allumettes betekent dat groente in balkjes gesneden worden zo fijn als een lucifer: 3-6 mm. Dikker dan Julienne.

A vif

Peler à vif = schillen

Wanneer je fruit a vif moet snijden is dat vooral om de schil van het vruchtvlees af te snijden op een gestructureerde manier. Je begint door de boven- en onderkant van je fruit af te snijden, zodat je object stevig op de tafel blijft rechtstaan. Neem vervolgens een scherp mes en snij van boven naar beneden repen van de schil. Probeer het mes steeds net achter de schil te zetten en de vorm van je vrucht te volgen. Neem na het verwijderen van de schil de vrucht in je handen en maak telkens een nerf per partje fruit (tussen de verschillende partjes zit meestal een vliesje, ga daarlangs met een scherp mes) zodat de stukjes fruit mooi loskomen.

Bâtonnets

Couper en bâtonnets betekent groentes snijden in balkjes van ongeveer 6cm lengte, zoals frietjes.

De verschillende formaten hebben namen: pont neuf, allumette, mignonette.

Brunoise

Brunoise snijden betekent alles in kleine (2-3mm) blokjes snijden, voor vullingen en soepen.

Methode: Brunoise snijden doe je door het uiteinde van de groente weg te snijden. Je snijdt een stuk van 5 centimeter af. Van dit stuk snijd je in de lengte rechte plakken. Vouw bij het snijden je vingertoppen naar binnen en houd het mes tegen de knokkels van je hand. Zo kunnen er geen ongelukken gebeuren. Stapel de plakken op elkaar en snijd daar reepjes van. Draai de stapel een kwartslag, nu kun je blokjes snijden.

Butterfly

Deze techniek wordt ook wel accordeon genoemd. Het doel is om een dunner stuk vlees te krijgen. Een stuk vlees wordt neergelegd, gefileerd, maar niet tot het einde, en dan opengevouwen. Bij accordeon wordt dit meerdere keren gedaan.

Canneleren

Canneleren is het ter decoratie inkerven of uitsnijden van groeven in de schil van groenten of vruchten. Je gebruikt hiervoor een gepast mesje zoals een canneleermesje. Of een Thaise dunschiller met ribbels.

Chiffonade

Bij deze techniek worden blaadjes groente of kruiden op elkaar gelegd en opgerold en vervolgens fijn gesneden.

Chinoise

Chinoise stukjes hebben de vorm van ruitjes.

Voor de chinoise snijd je de (meestal platte) groente, zoals bijvoorbeeld prei of wortel, diagonaal door zodat er een ruitvorm (wybertje) ontstaat. Deze snijtechniek komt, zoals de naam al doet vermoeden, uit de Chinese keuken. De groenten blancheert men vaak kort en verwerkt men in een soep of salade.

Ciseleren

Ciseleren is een snijtechniek die vooral wordt gebruikt voor bladgroenten, kruiden en zachtere groenten (zoals komkommer, champignon, courgette en augurk). De techniek kenmerkt zich doordat bij het snijden het mes geheel los komt van de snijplank.

Ciseleren is daarmee een vorm van hakken en gebeurt altijd op hoge snelheid. De techniek vraagt veel oefening en een vlijmscherp mes.

Ciseleren van blaadjes: Leg enkele blaren van de groente of het kruid op elkaar, rol ze op tot een sigaarvorm en snij dan tot je fijne reepjes krijgt.

Ciseleren is hetzelfde als chiffonades maken.

Vermeldt een recept dat vlees of vis geciseleerd moet worden, dan wordt het oppervlakkig inkerven van het vlees of de vis bedoeld.

Cocottes

Pommes cocottes = cocotte aardappelen
Tonvormig

Concasser

Groentes grof hakken. De grootte van de stukken moet wel ongeveer hetzelfde zijn.

Crinkle cutting

NL: Wafeltjes

Met ribbels snijden. Daarvoor is een geribbeld mes of mandoline nodig.

Cube

En cube = in blokjes

De verschillende formaten hebben namen: brunoise, macedoine, mirepoix, parmentier.

Dé (couper en dé)

In blokjes snijden. Eng: Dicing

Emincer

Eminceren doe je wanneer je je groenten, paddestoelen, knoflook of fruit in erg dunne plakjes snijdt.

Escaloper

Bij vlees en vis betekent het fileren, bij groentes betekent het in parten snijden.

Fermière

Dikke julienne

Fleuriste

Balkjes van 2cm lengte en 3mm dikte.

Hacher

Hakken

Jardinière

Balkjes van 3cm lengte en 4mm dikte.

Julienne

Julienne snijden zijn flinterdunne reepjes van ongeveer 2 mm breedte en zo'n 4-5 centimeter lengte.

Julienne gesneden groenten vind je terug in soepen, salades, sauzen etc. Als je de julienne nog eens snijdt, krijg je brunoise.

Lâme

Flinterdunne plakjes

Lanières

Dit zijn flinterdunne plakken groente, gesneden met een mandoline, fileermes of speciaal apparaat.

Losange

Lange ruitvormige versnijding, van bijvoorbeeld boontjes

Mandoline

Snijapparaat om groentes in dunne plakken of balkjes te snijden.

Macédoine

Macédoine snijden doe je door je groenten of vruchten in dubbelsteentjes van zo'n 5 mm te snijden.

Macédoine is de grotere variant dobbelsteen van de brunoise. Waarom 5 mm? Dit is de officiële afmeting van erwtjes die ook vaak in een macédoine gaan. Zo zijn alle groente van gelijke grootte. Een Macédoine is ook de naam van een verzameling, lees op de menukaart 'salade', van in blokjes gesneden groenten of fruit.

Mignonette

Pomme mignonette zijn balkjes van 7cm en 3mm dikte.

Mirepoix

Dit is een mix van in blokjes gesneden ui, wortel, knol- en bleekselderij en kruiden, gebruikt bij de bereiding van bouillon, soep, sauzen en stoofvlees. Een zogenaamde vette mirepoix bevat ook blokjes spek.

Noisette

Bolletjes gesneden met de noisettelepel.

Oblique

Eng: roll cut

Wortels worden schuin gesneden en steeds 180 graden gerold.

Pareren

Het verwijderen van alle niet-bruikbare of niet-gebruikte delen van een stuk vlees, gevogelte of vis, zoals vet en zenuwen, om het een mooiere vorm te geven. De weggesneden gedeelten kunnen gebruikt worden voor een bouillon. De term wordt ook gebruikt voor het bijsnijden of gelijk snijden van groenten.

Parisienne

Bolletjes gesneden met de parisienlepel.

Parmentier

Carré Parmentier zijn blokjes zijn van ongeveer 10 mm grootte.

Paysanne

Paysanne zijn dunne (meestal vierkante) plakjes van 1cm breedte.

Pommes chateau

NL: kasteelaardappeltjes

Aardappels gesneden in tonvorm. Zie tourneren.

Pommes noisettes

Aardappelnootjes of Parijse aardappelen

Steek met behulp van een Parisiennelepel, cocottelepel of nootjeslepel bolletjes uit grote aardappelen. Of machinaal: Snijd de aardappels in blokjes van 4 centimeter en leg ze in de aardappelschraper. Schil ze tot de aardappels rond geworden zijn en een donsachtige textuur hebben gekregen.

Pont neuf

Pommes pont neuf zijn balkjes van 7cm en 1cm dikte.

Rondelles

Een rondelle is een schijfje, meestal wortel of aardappel.

Tourneren

Tourneren heeft tot doel producten te verfraaien, door ze met een tourneermesje gelijkmatig van vorm, grootte en gewicht te snijden.

Met name de harde groentesoorten als koolraap, meiknol, wortelen, komkommer en courgette maar ook aardappelen en champignons zijn geschikt om te tourneren.

Je kunt hier een tourneermesje voor gebruiken, dit heeft een gebogen, sabelachtig lemet en werkt het beste voor de tourneertechniek. Wanneer je dat niet hebt, werkt een aardappelschilmesje ook prima!

Trancheren

Trancheren kan ofwel het voorsnijden van een stuk vlees betekenen of het in plakjes snijden van gebakken vis, vlees, wild, groenten of fruit.