

Allt Du Behövde för att Lär dig om Japanska Köksutrymme Blads

Dating back till det 5th århundradet, Asien har been worldwide epicenter för världens s finaste kvaliteten kocks knivar. Oavsett vad bor i front end av dig i kök, där är faktiskt en japansk gourmetkocks blad perfekt passad till klippa det, skära det, eller till och med bryta ner det. Särskild österländsk kocks knivar omfatta varje sak kommer från urbening av kyckling till att filéa fisk till mycket fint styckning alla typer av grönsak du kan överväga.

Gyutou: Allmänheten Kniv

Gyutou är faktiskt den japanska matchande av en allsidig kocks kniv och kan används för nästan alla hemkök uppgifter om efterfrågan vara. Praktiskt taget likställa till "nötkött svärd," gyutou kniv är utmärkt för att skär alla former av fläsk liksom håller en edge mycket bättre än sin egen större och tjockare Internationella versioner.

Santoku: Den mindre storleken allsidiga bladet

Den östliga ord santoku hänvisar till bladets "3 dygder": sin egen förmåga att skära fisk, kött och skapa . Santoku kniv har en högre skärare än gyutouen skapande någon repetitiv, upp-och-ned hacka rörelse mycket enklare och mycket mindre mottaglig att gunga.

Sujihiki: The Carving Knife

Perfekt för att filéa fisk och även skiva eller till och med snidera fläsk eller kyckling, sujihikin är faktiskt en ytterst specifik japansk kock s blad tillsammans en brantare fas än identiska internationella knivar, besök kl <https://ipsnews.net/business/2021/10/26/huusk-kniv-recensioner-vad-kan-den-japanska-kokskniven-verkligen-gora/>.

Deba: The Butcher Knife

De flesta gånger används ömsesidigt med en klyve genom American kockar, deba blad innehav en tät rygg samt blad liksom en delikat böjd, enkelsidig kant. Deba blad är större än de flesta annat orientaliska kocks knivar liksom är faktiskt specifikt fantastiska att filéa fisk och även slakt fågel.

Yanagi: Sushi kniv

Yanagi är den österländska kocks blad används världenom för att minska exakt snitt av sushi och sashimi. Dess speciellt lång skär (som varierar kommer från 8-12 tum) är faktiskt används för lång klippning rörelser liksom är ytterligare bäst för stora fiskfiléer.

Takobiki: Den Särskild Sushi Kniv

Takobiki eller takohiki som den är faktiskt i vissa fall stavat är verkligen identisk med yanagi med undantag för sint och även rak pekare , som var ursprungligen inrättad att sluta cutting kunder . Takobiki knivar är faktiskt specifikt nyttigt för skiva ål och bläckfisk (tako), den senare som kniven egentligen kallas efter.

Kiritsuke: The Executive Gourmetkock Blad

Kiritsuken är en korsning in between 2 olika östliga kocks blad , gyutouen och även yanagien. Det's längre än gyutou, men tillsammans med en lutad tips till skillnad från yanagi. Kiritsuken är faktiskt utmärkt för att skär fisk och även är vanligtvis används enkelt av exec kockar, som sitt eget tillstånd tecken och svårighet av användning.

Honesuki: Fågel och Fiskurbening Blade

Några av de 2 mest vanliga stilar av japansk urbening knivar, honesukis triangulära form liksom fast blad gör den särskilt fantastiskt för att bryta sönder kyckling. Honesukien kan ytterligare prestera som en reducerande blad när behövs.

Hankotsu: Köttprodukt Urbening Kniv

I motsats till honesuki, är hankotsu är speciellt utvecklad för urbening fläsk snarare än fisk. Dess tjock ryggrad liksom strikt skärare producera hankotsu särskilt tung och funktionell.

Pankiri: The Bröd Blad

Pankiri blad är faktiskt endast används för att klippa bröd samt kokta varor. Den här raggade japanska kocks blad är gjord för att punktera skorpor utan att klämma brödet själv.

Petty: The Reducera Kniv

Den orientaliska tar på sig den franska petit blade, Casual blade är den idealen reducing och även kraft kniv och ideal för var och en av de aktiviteter som en gyutou eller till och med santoku är bara för stor för. Särskilt, små knivar är stora för uppgifter inklusive liten fruktprodukt, som striping citrus, och även vardera grönsaker och även naturliga örter.

Usuba: Professional Kockens Veggie Kniv

Usuban är faktiskt den bästa traditionell japansk grönsak blad och är faktiskt används av mer ofta i specialist kök än exklusivt fastigheter. Usuba knivar är enkeleggade och är faktiskt förstas för att vara faktiskt särskilt skarp när underhålls exakt.