

Varje liten sak Du Behövde för att Lär dig om Japanska Kök Blads

Gå tillbaka till det 5th århundradet, Japan har been global epicenter för världen s högsta kvalitet gourmetkocks knivar. Oavsett vad finns i face av dig i kök, där's en österländsk kocks blad helt nöjd till klippa det, skära det, eller till och med bryta ner det. Särskilda japansk kocks knivar omslag vad som helst från urbening av kyckling till att filéa fisk till mycket fint styckning alla grönsak du lätt tänka på.

Gyutou: Allmänheten Blad

Gyutou är den japanska matchande av en allround kocks blad och även kan används för mest alla kök jobb om efterfrågan vara faktiskt. Praktiskt taget konvertera till "nötkött sabel," gyutou kniv är faktiskt utmärkt för att skiva alla former av fläsk och även håller en edge mycket bättre än sin egen större och även mer tjock Europeiska versioner.

Santoku: Den mycket mindre allsidiga kniven

Den orientaliska ord santoku hänvisar till bladets "tre kvaliteter": sin egen förmåga att skära fisk, kyckling och även tillverka . Santoku kniv har en högre skärare än gyutouen producerande någon sorts återkommande, upp-och-ned tärna aktivitet lättare liksom mycket mindre benägen att gunga.

Sujihiki: The Carving Knife

Perfekt för att filéa fisk och även skärning eller skulptera kyckling eller till och med fjäderfä , sujihikin är en särskilt precis österländsk kock s kniv med en brantare fas än identiska internationella knivar.

Deba: The Butcher Knife

Often times används ömsesidigt tillsammans med en klyve genom United States kockar, deba knivar innehav en tjock ryggrad och skärare liksom en försiktigt böjd, enkelsidig kant. Deba knivar är tyngre än många annat östliga kocks blad liksom är faktiskt speciellt utmärkta att filéa fisk liksom slakt kyckling, besök kl <https://ipsnews.net/business/2021/10/26/huusk-kniv-recensioner-vad-kan-den-japanska-kokskniven-verkligen-gora/>.

Yanagi: Sushi blad

Yanagi är faktiskt den japanska kocks kniv används av all over the world för att minska exakt skivor av sushi samt sashimi. Sitt eget särskilt lång skär (som varierar från 8-12 tum) är använde för lång skärning rörelser och även är faktiskt också utmärkt för stora fiskfiléer.

Takobiki: Den Särskild Sushi Blad

Takobiki eller till och med takohiki som den's i vissa fall betydde är faktiskt extremt liknar med yanagi med undantag för sint och även fyrkantig tips, som faktiskt faktiskt inrättad att sluta reducing konsumenter . Takobiki knivar är speciellt bra för skiva ål och bläckfisk (tako), den senare som kniven är kallas efter.

Kiritsuke: The Executive Kock Blad

Kiritsuken är faktiskt en korsning in between två olika orientaliska kocks knivar, gyutouen och yanagien. Det's längre än gyutou, men tillsammans med en vinklad förslag till skillnad från yanagi. Kiritsuken är enastående för att skiva fisk och även är faktiskt customarily används bara genom manager kockar, som sin status symbol och utmaning av att använda.

Honesuki: Fjäderfä och Fiskurbening Knife

En av båda alldeles mest typiska stilar av japansk urbening blad, honesukis kilformade form och även fast blad gör den särskilt fantastiskt för att fel fjäderfä. Honesukien kan ytterligare funktion som en avskärning kniv när behövs.

Hankotsu: Fläsk Urbening Blade

Olika honesuki, är hankotsu är unik designad för urbening fläsk snarare än fisk. Sin egen tät ryggrad och även krävande skärare skapa hankotsu särskilt långvarig och även flexibel.

Pankiri: The Bröd Kniv

Pankiri knivar är faktiskt helt används för att klippa bröd och kokta varor. Den här tandade österländska gourmetkocks kniv är faktiskt utvecklad för att traverse skorpor utan att krossa brödet av sig själv.

Petty: The Paring Kniv

Den orientaliska tar på sig den franska petit blade, Minor kniven är faktiskt den perfekta reducing liksom energi blad liksom ideal för var och en av de aktiviteter som en gyutou eller santoku faktiskt bara extremt stor för. Exklusivt, mindre knivar är underbara för uppgifter entailing liten frukt, som peeling citrus, och även vardera grönsaker och även cannabis.

Usuba: Experten Kockens Veggie Kniv

Usuban är faktiskt en av de mest standard orientalisk vegetabilisk blad liksom är faktiskt används ytterligare ofta i expert kök än privat fastigheter. Usuba blad är faktiskt enkeleggade och är faktiskt förstås för att att särskilt spetsig när skött korrekt.