



UN TAGLIO PERFETTO

Un paio di piccoli accorgimenti

La tecnica ovviamente si deve adattare all'elemento da tagliare, anche se il gesto di base rimane sempre uguale. E' importante utilizzare un coltello specifico ben affilato lavorando su una tavola e un tagliere ben fermi (si consiglia un panno sotto il tagliere per tenerlo ben saldo).

Il coltello va tenuto in verticale o appena inclinato, in modo da formare un angolo leggermente acuto tra tagliere, coltello e alimento. Pollice, anulare e mignolo della mano che non impugna il coltello afferrano l'alimento da tagliare mentre indice e medio vengono usati come appoggio per la lama del coltello, regolando lo spessore di taglio.