

Brunoise / Брюноаз

Brunoise е кулинарен начин на режене за рязане, при който хранителният продукт първо се жулиенира и след това се обръща на четвърт оборот и се нарязва на кубчета, като се получават кубчета от около 3 милиметра или по-малко от всяка страна. Във Франция разрезът "brunoise" е по-малък с 1 до 2 мм. Някои типични зеленчуци за брюноаз са моркови, целина, праз лук и ряпа. Обикновено, нарязаните на кубчета зеленчуци се бланшират за кратко в подсолена вряща вода, след което се потапят в подсолена ледена вода за няколко секунди, за да стегнат цвета. Брюноазът се използва като гарнитура в много ястия; Типичният брюноаз трябва да бъде с еднакъв размер и форма, тъй като това помага да се създаде приятно и професионално представяне. [

Нарязаният брюноаз също се използва в бульони и супи за бързо увеличаване на скоростта на прехвърляне на вкусове и аромати към околната течност. Това се дължи на увеличаването на повърхността в сравнение с традиционния метод на нарязване и се предпочита за рецепти, които не се възползват от текстурата на нарязаните зеленчуци.

