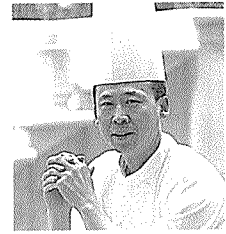


알고보면 간단한 과일 예쁘게 깎는 법

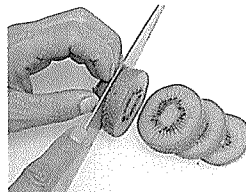
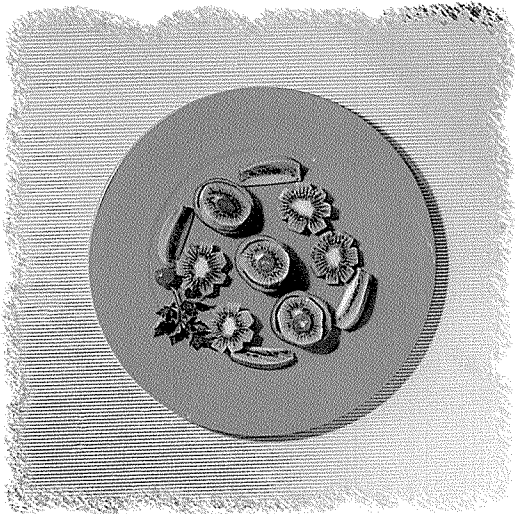
여름철 손님접대용으로 자주 등장하는 과일, 조금은 독특하고 폼나게 접시에 올리는 방법은 없을까?
 큰맘 먹고 예쁘게 깎아보려 이 방법 저 방법 시도해 보지만
 결국 과일은 엉망이 되고 접시는 어설피기 그지 없고... 누구나 한 번쯤 이런 경험이 있을 것이다.
 이같은 고민을 해결하기 위해 실용도전에서는 올여름 손님접대를 위한 보기 좋고
 먹기 편한 과일 깎기와 담는 법 9가지를 살펴보았다.

■ 진행/박현희

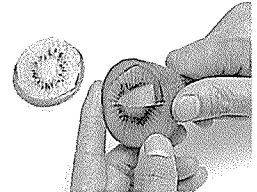


박순현/호텔 신라 조리부

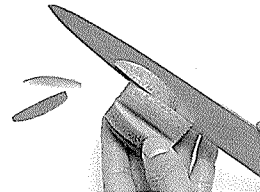
키 위



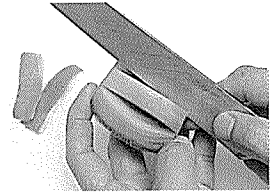
1. 키위의 양끝을 잘라내고 1cm정도 두께로 썬다.



2. 과도를 사용해 과육과 껍질을 분리 시킨다.

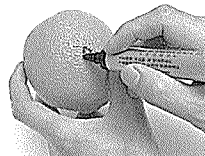


1. 키위의 양끝을 잘라낸 후 세로로 6개 정도 V자 칼집을 넣는다.



2. 껍질을 벗긴 후 0.7cm두께로 가로 썰기한다.

오렌지



1. 오렌지의 가운데 부분에 펜으로 표시를 한다.

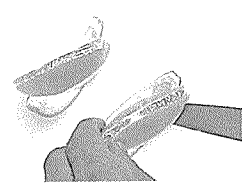


2. ①의 선을 기준으로 지그재그로 칼집을 넣어준 후 분리한다.

* 칼집을 깊숙이 넣어야 깨끗하게 분리된다.

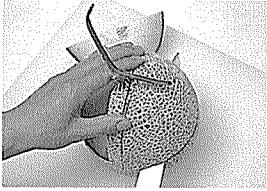


1. 오렌지의 양끝을 자른 후 8등분해 중심부분을 잘라낸다.

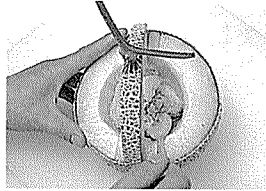


2. 과도를 사용해 껍질을 벗긴다.

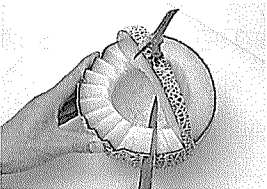
멜론 1



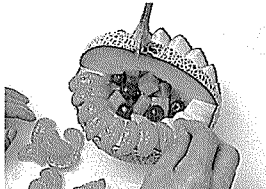
1. 멜론의 세로는 꼭지를 중심으로 칼집을 2줄 넣어 주고 가로는 1/2부분에서 칼집을 넣어 옆부분을 도려낸다.



2. 스푼으로 멜론의 씨 부분을 뺀다.



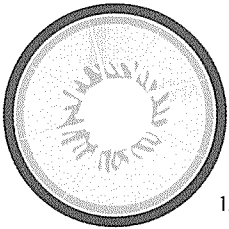
3. 옆 테두리 부분을 톱니모양으로 잘라낸다.



4. 멜론의 중간 부분은 후르츠 카테일을 채우고 톱니 부분에는 꿀을 올린다.

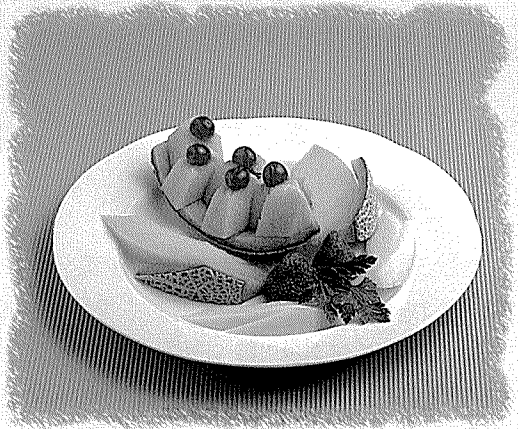


멜론 2

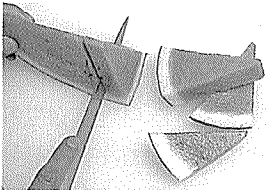


1. 멜론을 2등분 한 후 다시 4등분한다.
2. 과도로 과육과 껍질을 분리한다.
3. 과육을 껍질에 올려 놓은 상태에서 먹기 좋은 크기로 썬다.

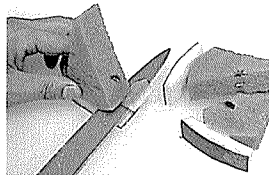
1. 멜론의 양끝을 잘라내고 2cm 두께로 둥글게 썬 후 씨를 발라낸다.
2. 껍질이 찢어지지 않도록 과도로 과육과 껍질을 분리한 후 과육을 먹기 좋은 크기로 자른다.



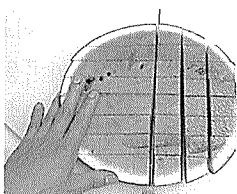
수박



1. 4등분한 수박을 다시 세로로 2등분한 후 2~3cm 두께로 자른다.



2. 흰 속껍질과 과육부분의 양끝을 삼각형으로 자른다.



1. 수박을 반으로 자른 후 3~4cm 두께로 둥글게 자른다.

2. 3~4cm 폭으로 바둑판 모양으로 잘라 접시에 담는다.

