

# how to slice bell peppers

---

an online tutorial

by lyford rome

edtec 572

summer 2008

dr. minjuan wang



[title page](#)   [intro](#)   [menu](#)   [credits](#)

[back](#)   [next](#)



capsicum annuum

[title page](#) [intro](#) [menu](#) [credits](#)

[back](#) [next](#)



[title page](#) [intro](#) [menu](#) [credits](#)

[back](#) [next](#)



red and green

[title page](#) [intro](#) [menu](#) [credits](#)

[back](#) [next](#)





seeds and membrane

[title page](#) [intro](#) [menu](#) [credits](#)

[back](#) [next](#)



[title page](#) [intro](#) [menu](#) [credits](#)

[back](#) [next](#)



[title page](#) [intro](#) [menu](#) [credits](#)

[back](#) [next](#)





[title page](#) [intro](#) [menu](#) [credits](#)

[back](#) [next](#)



choose a technique



fajita style



julienne



diced

# fajita style

---

hold pepper vertically

1

menu

back

next



# fajita style

---

cut down one side with a  
curving motion to avoid seeds  
inside

2

[menu](#)

[back](#)

[next](#)





# fajita style

---

slice pieces in half

3

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# fajita style

---

cut into quarter inch thick  
pieces

4

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# fajita style

---

ready for grilling!

5

[menu](#)

[back](#)





# julienne

---

using a very sharp knife, cut  
the top, or “cap” off the pepper.

1

menu

back

next



# julienne

---

trim the bottom off the pepper,  
leaving about 2 inches of the  
middle section

2

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# julienne

---

place the pepper on its side  
and slide the knife along the  
inside of the skin to remove the  
seeds and membrane

3

[menu](#)

[back](#)

[next](#)





# julienne

---

turn the pepper over so it is  
skin side up

4

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# julienne

---

slice into quarter inch wide  
“matchsticks”

5

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# julienne

---

ready for cooking!

# 6

[menu](#)

[back](#)





# diced

---

using a very sharp knife, cut  
the top, or “cap” off the pepper.

1

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# diced

---

trim the bottom off the pepper,  
leaving about 2 inches of the  
middle section

# 2

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# diced

---

place the pepper on its side  
and slide the knife along the  
inside of the skin to remove the  
seeds and membrane

3

[menu](#)

[back](#)

[next](#)





# diced

---

turn the pepper over so it is  
skin side up

# 4

[menu](#)

[back](#)

[next](#)





# diced

---

slice into quarter inch wide  
“matchsticks”

# 5

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# diced

---

line up the slices

6

[menu](#)

[back](#)

[next](#)



# diced

---

dice into quarter inch pieces

# 7

menu

back

next



diced

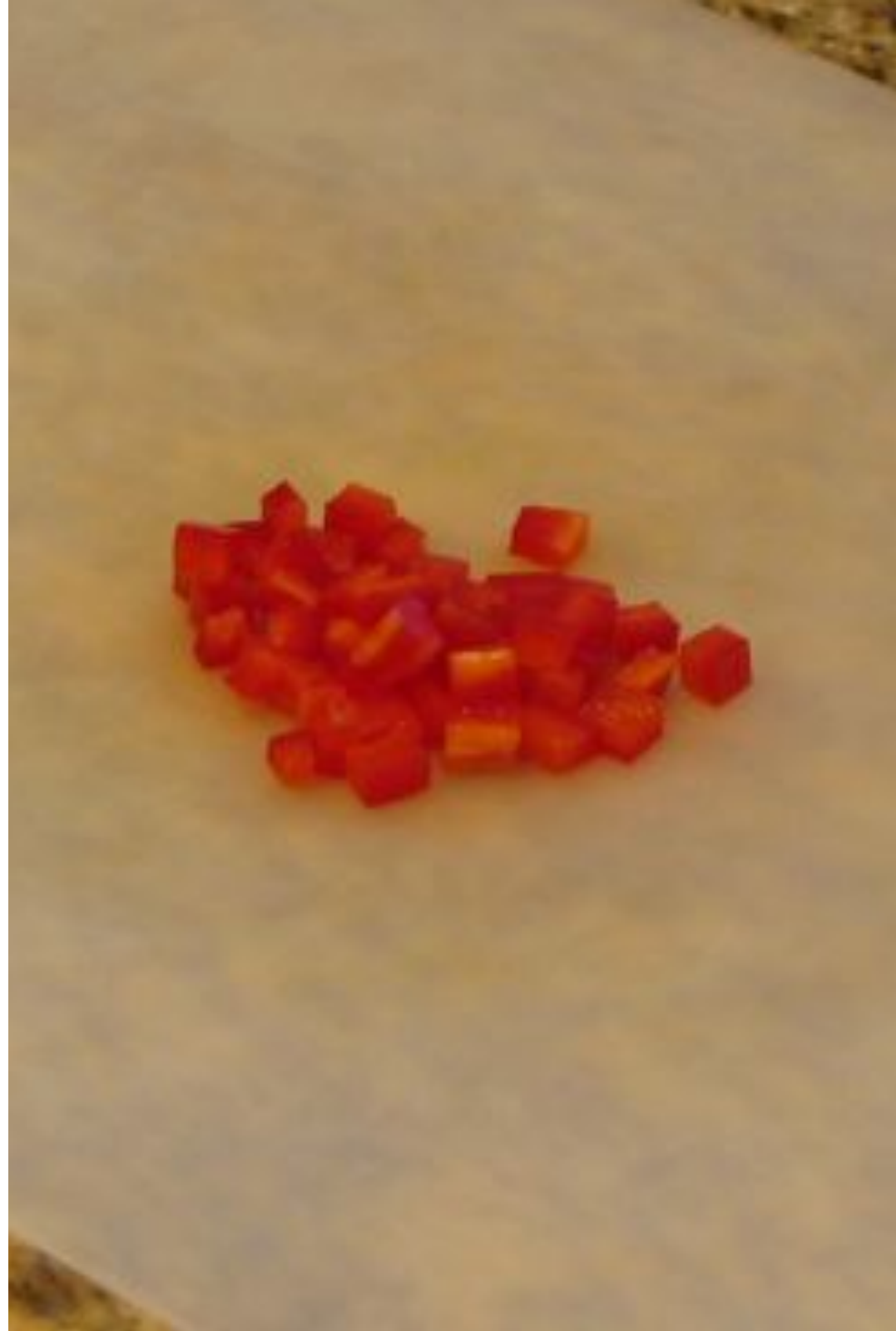
---

ready for cooking!

8

menu

back





# how to slice bell peppers

---

words by lyford rome

photos by joanne dramko

clip art by hemera photo objects  
peppers by henry's supermarket  
knife by henckels

copyright 2008 lyford rome

[title page](#)   [intro](#)   [menu](#)   [credits](#)

