

こんな声がありました！

冷蔵庫で保管していた
こんにゃくが変色していた

「こんにゃくは凍ると食感が変わる!? お話」



今日はみんなの
大好きな肉豆腐よ～

わ～い！
僕、お豆腐と
糸こんにゃく、
だ～い好き！！



あれ??
今日のお豆腐、
なんかパサパサ
していて、
いつもと違う！



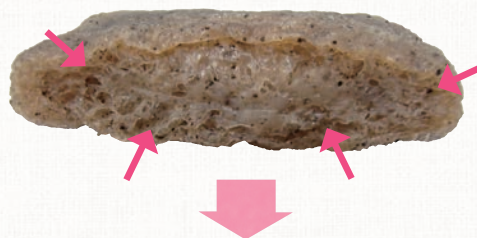
そうね…
糸こんにゃくも
なんだか**ゴムみたい**…
いつも買っている
ものと同じなのに、
おかしいわね～



こんにゃくや豆腐は、
凍結すると本来の状態では
なくなってしまうのじゃよ。

こんにゃくや豆腐は水分が多いため、一度凍らせてから解凍すると、
中の水が出てしまい、**スポンジ状になったり、硬くなったり、白く変色**
したりします。こんにゃくや豆腐だけではなく、水分が多いしらたき
やところても水分が抜け、**細く縮んで食感が硬くなります。**

このように
中に空洞ができています！



POINT

本来の食感を失わないためにも、
凍らせないよう注意を！

こんにゃくや豆腐が凍ってしまう原因としては、冷凍食品や蓄冷剤・
ドライアイスとの接触などが考えられます。冷蔵庫の吹き出し口付
近など**直接冷気に触れるような場所でも凍結に近い状態になる恐れ**
もあるので、**気をつけましょう。**

【参考】：関越物産ホームページより

豆知識

万が一凍ってしまったら…
冷凍こんにゃく料理を作りましょう！

“冷凍こんにゃくのピリ辛炒め”

●作り方

こんにゃくを食べやすい大きさに手でちぎり、冷蔵庫で凍らせ、冷凍こんにゃくをつくります。熱湯に凍らせたこんにゃくを入れて解凍し、水気を切っておきます。フライパンにごま油と唐辛子を入れて炒め、こんにゃくを絡めます。酒、醤油で味付けをします。

●ポイント

解凍し、水を切ったこんにゃくは、手で絞って中の水分も出しておくと、更に味しみがよくなります。冷凍こんにゃくは、噛むほどにジューっと調味液が出て、味わいが広がります。

【参考】：
関越物産ホームページより



冷蔵庫の中でも、
保管場所は考えない
とね！

