

こんな声がありました!

豆腐がしわしわになっています。

「冷蔵庫でも凍っちゃう?のお話」



CO-OP



これは一度凍ったんじやの。
冷蔵庫でも凍ってしまうことがあるんじや!

冷蔵庫は冷たい空気を吹きだし口から循環させることで、冷蔵庫内を冷やしています。吹きだし口から出る冷たい空気が、直接食品にあたり続けると、凍ってしまうことがあります。特に夏は、冷蔵庫の扉を開けるたびに中に暑い空気が入り、食品の温度も高めなので、冷蔵庫は庫内の温度を一定に保つために冷気の吹きだし方が強くなります。豆腐など水分の多い食品は、吹きだし口付近をさけて保存しましょう。



冷気のあたたつた豆腐が...

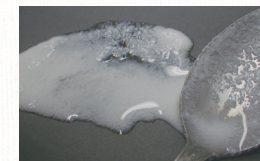


/凍るとこんなにしわしわに! \



凍ってしまった食品は...

一度、凍った食品を食べても問題はありませんが、見た目だけでなく、食感がもとに戻らないことがあります。例えば、凍ってしまったプレーンヨーグルトは、解凍すると分離して水っぽくなり、食べるとザラザラとした食感になります。意外なものでは、みつ豆缶詰に入った寒天も、一度凍ってしまうとボロボロとした食感となってしまいます。



〈分離したヨーグルト〉

豆知識

凍らせて作る食品もあります

凍ると食感が変わる、このような作用を利用して作る食品もあります。その代表格なのがこうや豆腐です。こうや豆腐は「凍り豆腐」とも呼ばれており、凍らせた豆腐を解凍、乾燥させることで、スポンジ状の組織を作っています。このスポンジ状の組織が、こうや豆腐特有の食感となります。このほかにも、凍みだいこん、凍みこんにやくなど、凍らせて作る食品がさまざまあります。



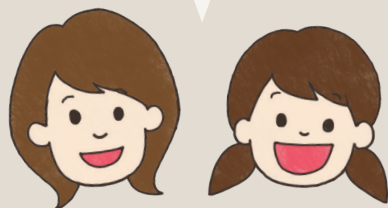
おみそ汁作るから、冷蔵庫からお豆腐出してちょうだい。

はい...あれ?
このお豆腐しわしわになってる!



ほんとだ、
なんでこんなに
なっちゃったのかな。

教えて、はかせ!



毎日お世話になって
いる冷蔵庫、上手に
使わなくちゃね!

