

今月のひと

わが家のごはん、
もっと美味しく冷凍と解凍

いよいよ新米の季節。海の幸・山の幸も続々と春を迎え、まさに「味覚の秋」の開幕ですね。そこで見直したいのが、ごはんの冷凍

と解凍。炊飯したごはんは時間が経つにつれ食味が落ちてしましますが、冷凍保存することで老化を抑えることができます。その4つのポイントについて順を追ってご紹介します！

●熱いうちにラップに包む

ごはんは熱いうちにラップに包むことが最初のポイント。湯気的水分がラップ内に閉じこもり、解凍後にふつくらみずみずしくなりません。

●小分けにして平たく包む

お茶碗1杯分(約150g)ずつ小分けにして約2cm程度に平たく包みます。ごはん用の冷凍保存容器もありますので、上手に活用しましょう。

●熱いまますぐに冷凍する

ラップに包んで粗熱を取ったら、す

ぐに「冷凍室」へ。ごはんは「冷蔵」すると味が落ちてしまうので、くれぐれもご注意ください。

●凍ったまま一気に加熱

温める際は、お茶碗1杯分につき600Wで3分が目安。解凍後にラップに包んだまま1〜2分蒸らすと、さらにふつくらみ上がり

ます。ごはんの美味しさととことんかわるなら、決め手はやっぱり炊飯器。本炭釜を使用した高級モデルなども発売されていますので、買い替えをご検討の際は当店までお気軽にご相談ください！



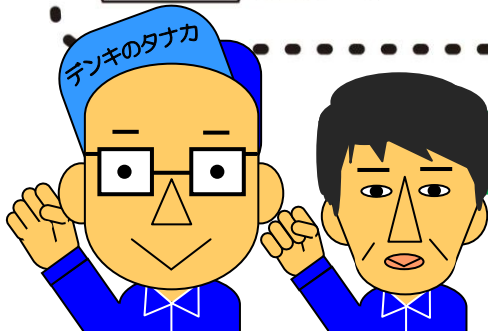
今月のアドバイス

キッチン家電の上手な収納術



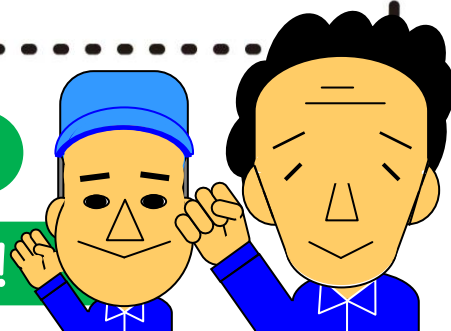
お料理の腕が鳴る季節です。もっと快適に楽しめるよう、キッチン家電の上手な収納術を覚えておきましょう。最初のコツは「見せる収納」。最近のキッチン家電はデザイン性が高いので、あえて外に出しておくことでキッチンの見栄えがよくなります。色や素材の統一感も大切。白を基調とし

たキッチンなら白いラック、木目の温かみのあるキッチンなら木製のラックを選ぶことで統一感が生まれます。また、キッチン家電の置き場所を決める際は、オープンレンジ→炊飯器→ケトルなど、大きいものから順に配置していくと見栄えとともに使い勝手が向上します。



お困りごとがございましたら

お気軽にご連絡ください！



☎ 03-3620-5858