

こんな声がありました!

冷蔵庫で保存していたこんにゃくがかたくなっていた。

「こんにゃくは凍ると食感が変わる!? お話」



co-op



今日はみんなの大好きなすき焼きよ～。

おっ、いいね! 糸こんにゃくも忘れずにね、味がしみこんでうまいんだ～。



あれ? 今日の糸こんにゃく、なんだかかたくていつもと違うなあ。



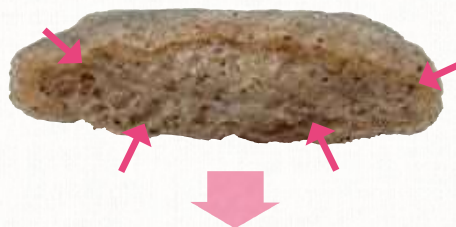
ほんとね…。いつも買っているものと同じなのに、おかしいわね～。



それは凍ってしまったのかもしれないなあ。

こんにゃくは水分が多いため、いったん凍ってしまうと解凍する際に中の水分が出てしまい、**スポンジ状になったり、かたくなったり、変色したり**します。こんにゃくだけでなく、しらたきやところてんも同じように水分が抜け、**細く縮んで食感がかたくなります**。

このように中に空洞ができてしまいます!



POINT こんなことでも凍ります!

冷蔵庫に入れなくても、冷蔵庫の吹き出し口付近など、**直接冷気にふれるような場所では凍結に近い状態になる恐れがあります**。また、冷凍食品や畜冷剤、ドライアイスとの接触が原因で凍ってしまうこともあります。

豆知識

冷凍こんにゃく料理を作ってみませんか?

“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。自然解凍または流水解凍し、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、さらに味しみがよくなります。冷凍こんにゃくは、噛むほどにジュワツと調味液が出て、味わいが広がります。



情報提供:株式会社 関越物産

冷蔵庫の中でも、保存場所は考えないとね!

