

四月 (卯月)

若さをたっぷり味わおう！！

新じゃが を食べよう



春先に出回る早採りの男爵。収穫したてのじゃがいもはみずみずしくて皮が柔らかいのが特徴。小粒だから丸のままゆでたり、揚げたりと新じゃがならではの調理法が楽しめます。みずみずしい食感と土の香りは旬だから楽しめる美味しさですね。

●保存方法 (寒さと日光が大嫌い)



新聞紙に包んで籠などに入れ、通気性を良くして冷暗所で保存しましょう。低温障害を起こすので、冷蔵庫には入れないようにしましょう。又りんごと一緒にポリ袋に入れるとりんごからでる成分が芽の成長をおさえ、芽がでにくくなります。

feast

旬の野菜をおいしく食べよう
旬の野菜をおいしく食べよう



～●新鮮な新じゃがの見分けかた～

皮に傷などなく表面が滑らかでふっくらしたものを選びましょう。



●料理前に・・・



水をはったボウルに新じゃがを入れ、しばらく置くと皮についた土や汚れが落ちやすくなります。スポンジなどで軽くこすってください。強くこすると皮はがれてしまいます。