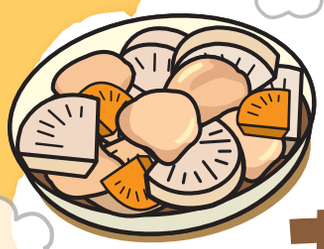
いなげや

家族でチャレンジ

しみしみ煮物クイズ



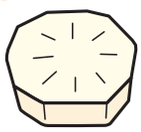


いくつ答えれるかな？

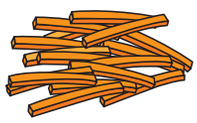
次の問いの中から、いちばん正しいと思うものをえらんで こたえ に番号をかこう！

Q1 煮物の角を少しけずることを何という？

❶ 面取り



❷ 千切り



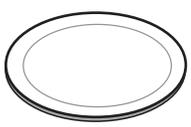
❸ せんぬき



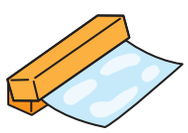
こたえ

Q2 煮汁が具材全体にいきわたるように上にのせる物は？

❶ お皿



❷ ラップ



❸ アルミホイル・キッチンペーパー



こたえ

Q3 煮物をコトコト煮るときにおすすめの火加減は？

❶ 強火



❷ 弱火



❸ 火を消す



こたえ

Q4 火を止めたあと、しばらく冷ますとどうなる？

❶ 味が中までしみこみやすい



❷ 野菜が大きくなる



❸ こげ目がつく



こたえ

Q5 こんにゃくを煮る前にすると、味がしみやすくなるのは？

❶ お酒をふる



❷ 下ゆでする



❸ 水につける



こたえ

Q6 次のうち、煮物によく使われる食材はどれ？

❶ からあげ



❷ レタス



❸ 里芋



こたえ

答え Q1.❶ Q2.❸（アルミホイルなどの落としぶたをすると煮汁が全体に回る） Q3.❷
Q4.❶ Q5.❷（こんにゃくは下ゆでするとアクやくさみが抜け、味がしみやすくなる） Q6.❸