

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」



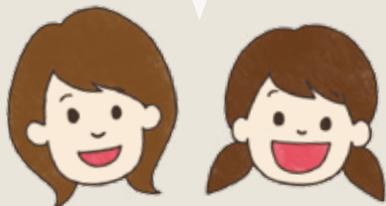
おみそ汁作るから、冷蔵庫からお豆腐出してちょうだい。

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！



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出し口から循環させることで、冷蔵庫内を冷やしています。吹き出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、庫内の温度を一定に保つために冷気の吹き出し方が強くなります。豆腐など水分の多い食品は、吹き出し口付近をさけて保存しましょう。



/凍るとこんなにしわしわに！\



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。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、凍みこんにゃくなどがあります。



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すが、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、本来の食感、風味がなくなります。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〉

毎日お世話になっている冷蔵庫、上手に使わなくちゃね！

