

今日の おすすめ

きょう はい かんてん
今日のサラダに入っている「寒天」
つく し
どうやって作られるか知っている？



寒天ができるまで

寒天（かんてん）ができるまで

① ^{てんぐさ}天草をとり、^{かんそう}乾燥させる。



② ^{てんぐさ}天草を煮込んで^{に こ}ゼリーの素を^{もと と だ}取り出す。

③ ^ひ冷やし^{かた}固めて^{ぼうじょう き}棒状に切る

④ ^{ふゆ}冬の時期に^{し き}外に出して、^{そと だ}凍らせ^{こお}乾燥させる。^{かんそう}



寒天（かんてん）

^{かんてん}寒天は、^{てんぐさ}天草という^{かいそう}海藻

^{に つ}を煮詰めて、^{かた}固めて^{かんそう}乾燥

^{つく}して作ります。^{きょう}今日は

^{ほそ き}細く切った寒天が^{かんてん}入っ^{はい}て

います。

^{かんてん}寒天は^{しろ}白い物だけでなく、^{もの}

^{いろ}色つきのものもあるよ

