

本日のおすすめ

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



寒天（かんてん）

かんてん てんぐさ かいそう
寒天は、天草という海藻
につ かた かんそう
を煮詰めて、固めて乾燥
つく ひ かた ぼうじょう き
して作ります。今日は
ほそ き かんてん はい
細く切った寒天が入って
います。

寒天ができるまで

寒天（かんてん）ができるまで

①天草をとり、乾燥させる。



②天草を煮込んでゼリーの素を取り出す。

③冷やし固めて棒状に切る

④冬の時期に外に出して、凍らせ乾燥させる。



かんてん しろ もの
寒天は白い物だけでなく、

いろ 色つきのものもあるよ

