

魚の調理方法を知る!

キッズシェフへの道!

ねん がつ にち なまえ

問題1

魚を焼く時に小麦粉をまぶすのはなぜ?

こたえ

問題2

魚を切り身にしてある場合、なぜ皮の方から焼くの?

こたえ

問題3

直火焼きと、間接焼きの違いは?

こたえ

問題4

魚を煮る時に、くさみをとる工夫は？

こたえ

問題5

魚を煮る時に、切れ目を入れるのはなぜ？

こたえ

問題6

アルミホイル焼きに入れたら美味しいそうな具材を考えてみよう！

こたえ

問題7

魚を揚げる時に、卵を使わずに「つなぎ」を作る方法は？

こたえ

問題8

地元の郷土料理は、どんな調理方法なのかを調べてみよう！

こたえ