

家庭科解説・補足

- (3) 水に溶けやすいか否かで2通り書けていればOK
- (8) 「品質保持期限」は昔のお話。今はもうありません。
- (9) O-157による食中毒を防ぐためには、これを右から読んで「75℃、1分でOK」と語呂合わせで覚えると良い（と教えられた）
- (10) もっとも鮮度良く保てる温度とされる。余談だが、水は4℃で最も密度が高くなるのでそれに関係しているのであろう。
- (12) 冷凍室は湿度が低いため、冷凍食品中の水分が直接気体となって流出することで食品の鮮度を落としてしまう。冷凍の魚介類などは早めに使ってしまおう。このような理由から、冷凍焼けを防ぐために冷凍カニの脚などは多量の氷で覆われている。
- (13) 同じ理由で、スコーンを作るときはやや粉っぽいくらいの生地で焼いてしまうほうが美味しく出来上がる。
- (14) 他の理由として、煮込み時間の短縮、煮汁の蒸発を防ぐ、同時にアク取りもできる、も可。
- (16) 「左ヒラメの右カレイ」で覚えるのが鉄板
- (17) じゃがいもの芽に含まれる毒はかなり強いので、周囲まで広く確実に取ること。
- (18) 一時期レアハンバーグが話題になったこともあったが、後に禁止されたのもこれが主な理由。