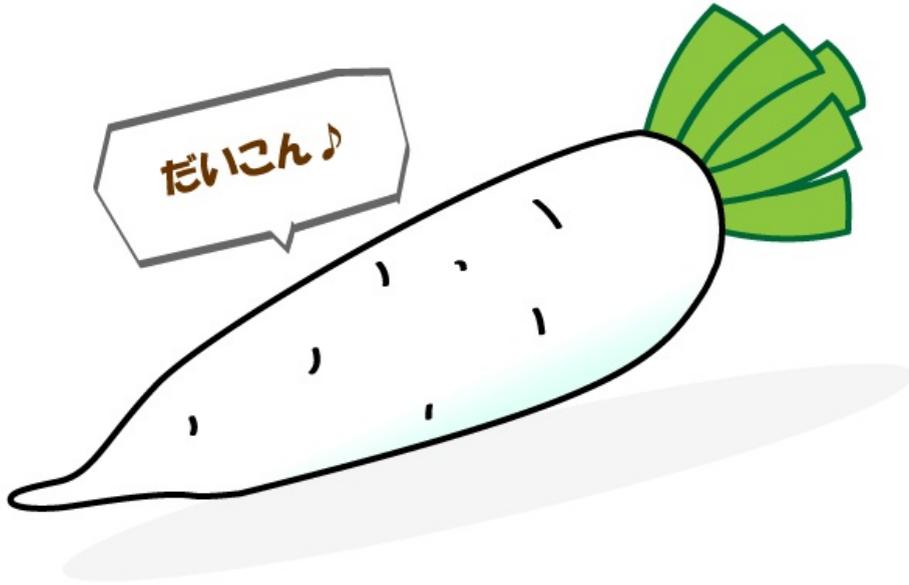
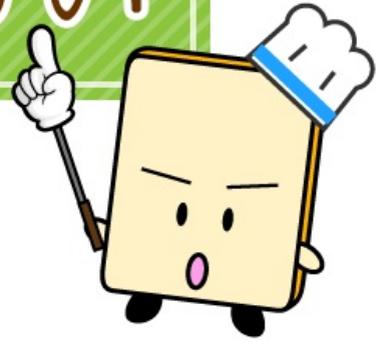


料理長と助手イタゾーの研究日記 Vol.01

ダイコンの味のちがい



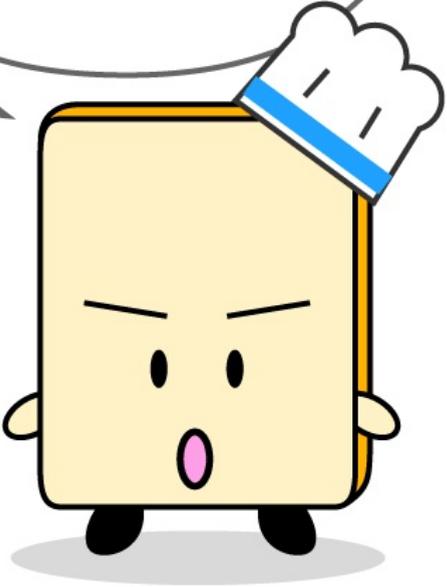
料理長 しゃもじー



おおっ、イタゾー！
ついにやったか。

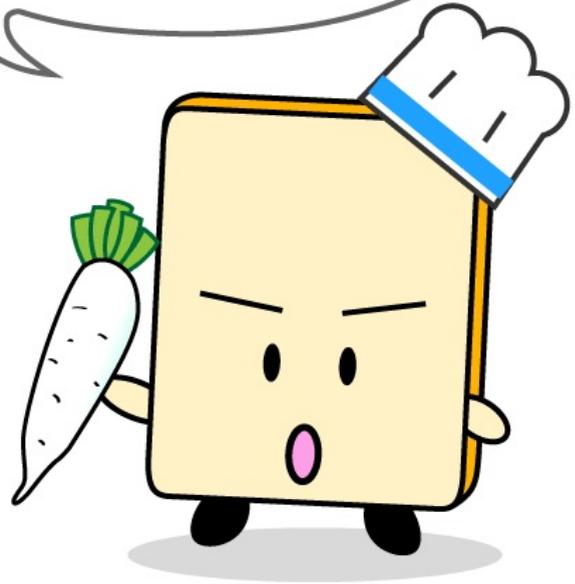
料理長！
やっとわかりました。

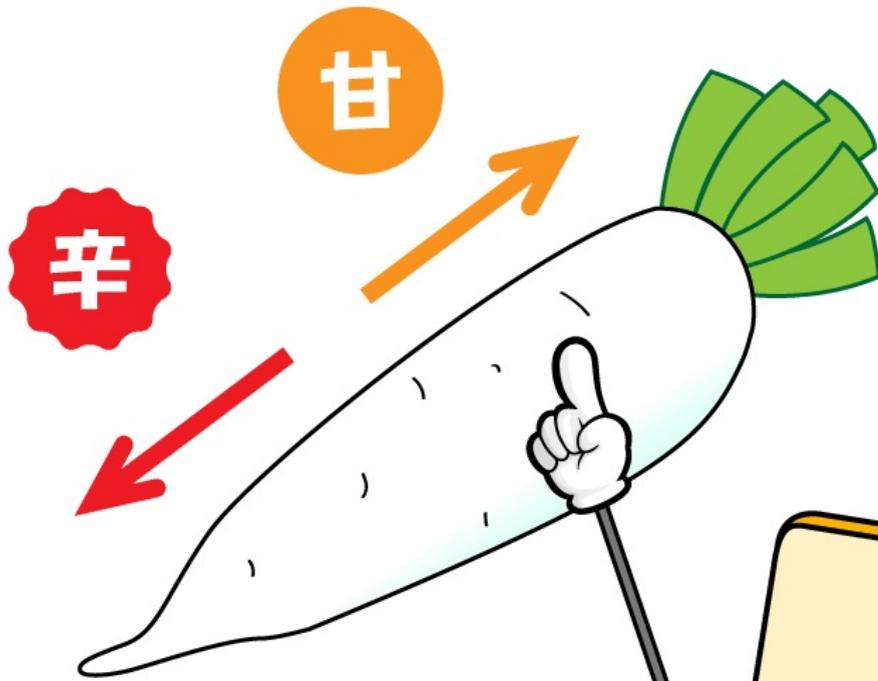
助手 イタゾー



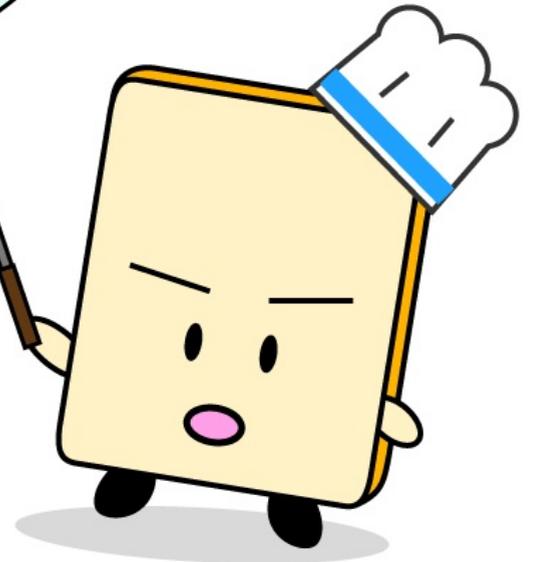


料理長のにらんだとおり
ダイコンは部位によって
味に違いがありました。



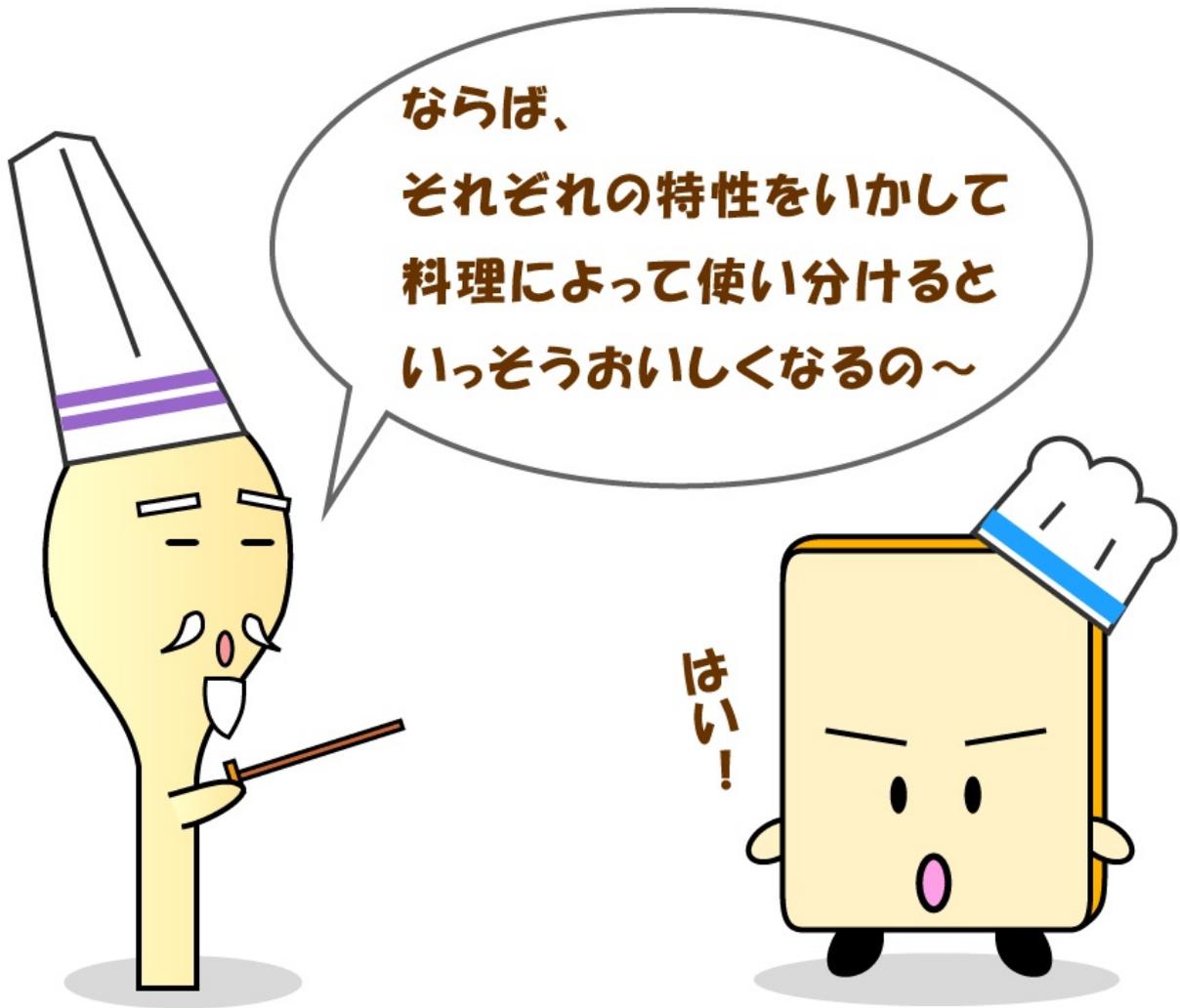


ダイコンの上の方（頭部分）
が甘みがあり、汁も多い。

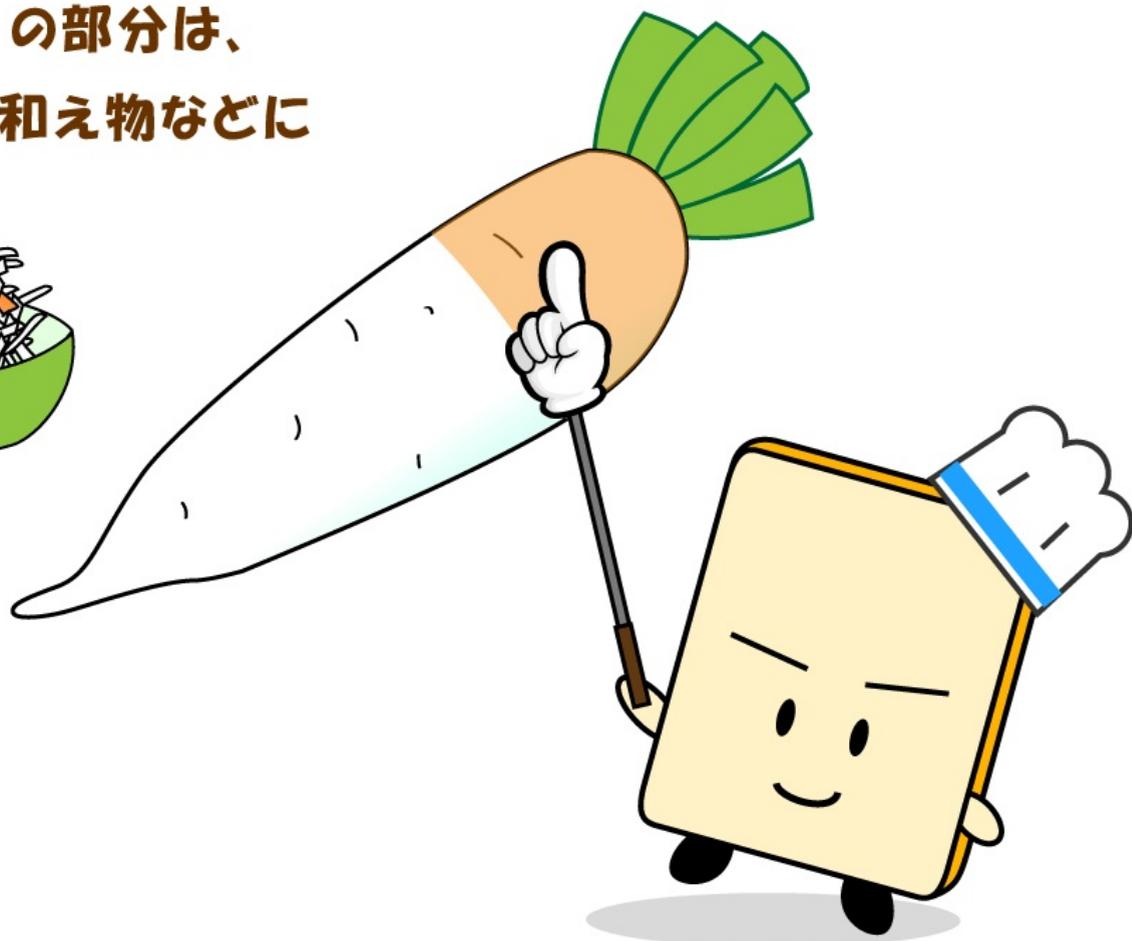




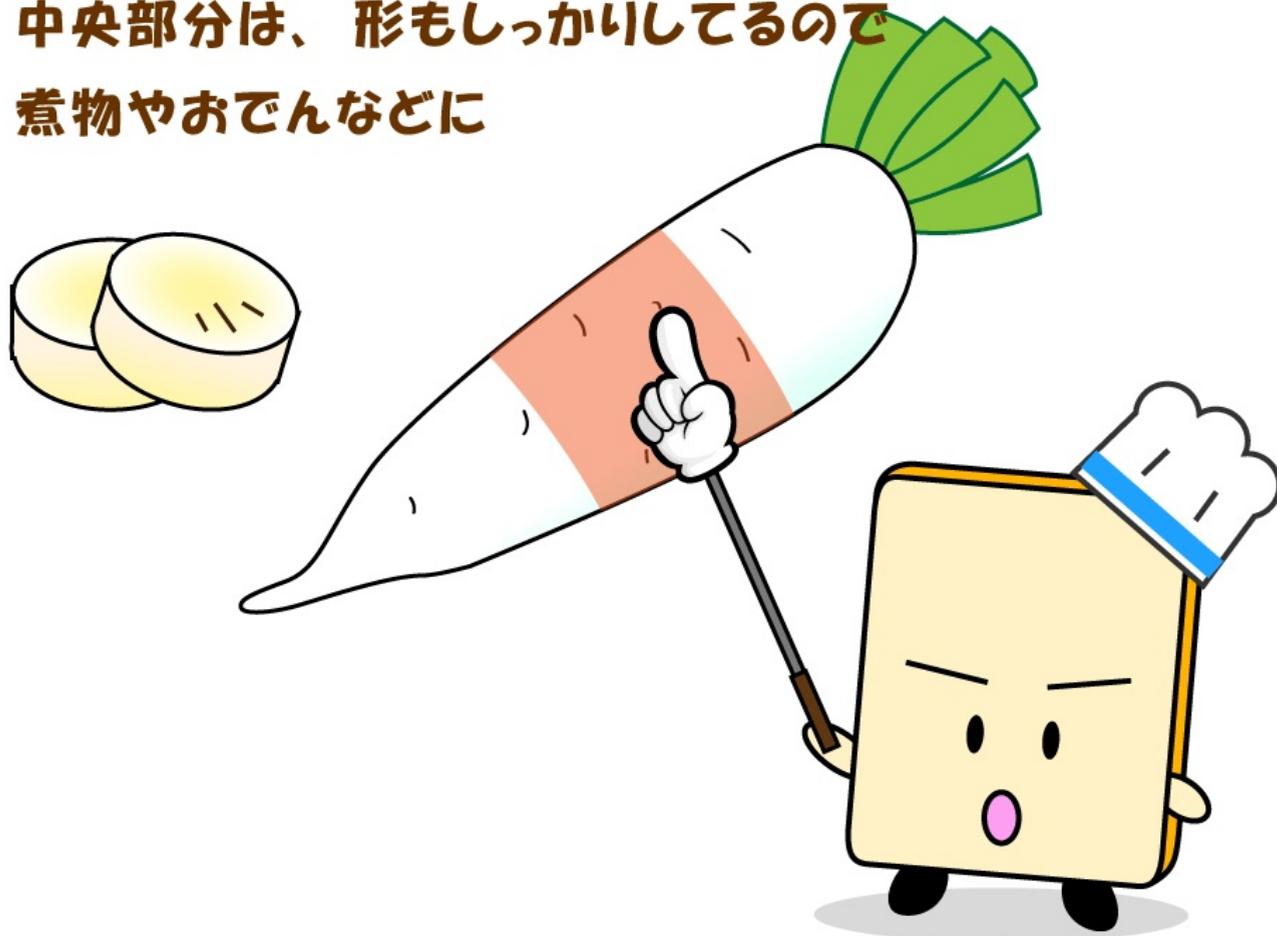
ダイコンの下の方（しっぽ）
が辛みが強く、汁が少ない。



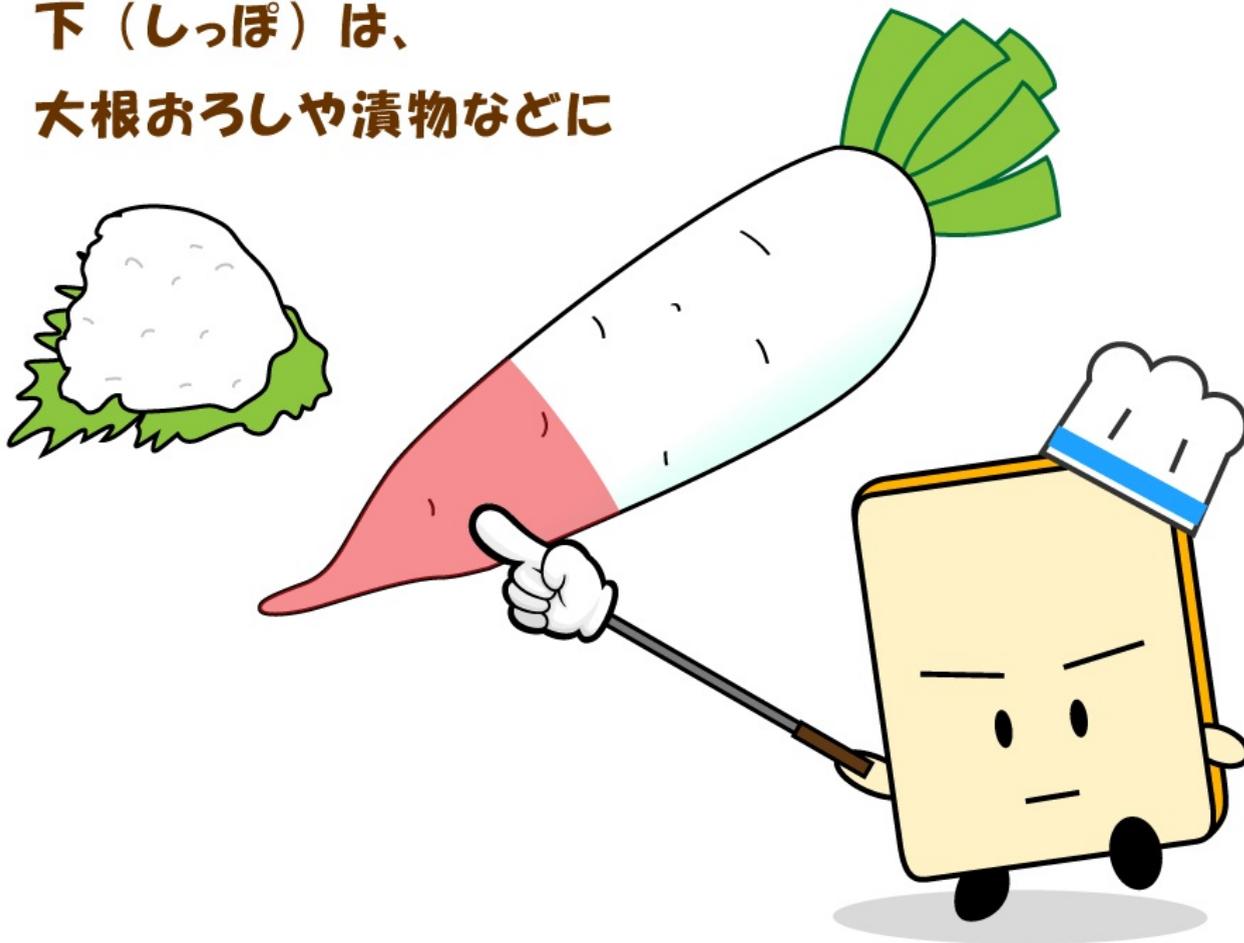
上（頭）の部分は、
サラダや和え物などに



中央部分は、形もしっかりしてるので
煮物やおでんなどに



下（しっぽ）は、
大根おろしや漬物などに

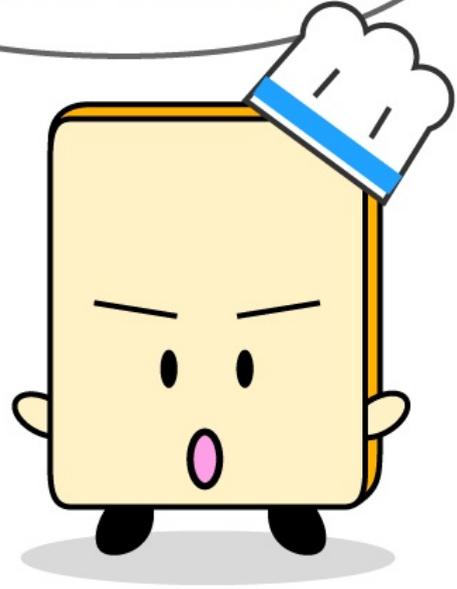






おでんが食べたいの〜

今回の研究をもとに、
ダイコンの味をおいしく、
たんのうでできる料理を
開発していきましょう！



ダイコンの味のちがい

<http://p.booklog.jp/book/68878>

著者 : itazo

著者プロフィール : <http://p.booklog.jp/users/shokurepe/profile>

ホームページ

<http://www.shokurepe.com/>

Facebookページ

<http://www.facebook.com/shokurepe>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/68878>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/68878>

電子書籍プラットフォーム : ブクログのパー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社 : 株式会社ブクログ