

こんにゃく(下茹でなし)検証

2022年3月17日(木)

こんにゃくを下茹でなしで調理した時、水道水とスパイラルナノバブル水で味に違いがあるのか検証した。

《材料》

こんにゃく 1/2枚
砂糖・醤油 各大さじ1
水 カップ1/4
サラダ油 適量



《手順》

1. こんにゃくを5mm厚さに切り、中央に切れ込みを入れ、手綱こんにゃくにする。
2. 鍋に油を熱し、こんにゃくを入れて炒める。
3. 砂糖、醤油、水を入れて時々上下返しながら5分煮る。
4. 火から下ろし、そのまま冷まして味を含ませる。



調理開始



調理終了

《結果》



水道水



スパイラルナノバブル水

水道水	スパイラルナノバブル水
こんにゃくの臭みを感じた	こんにゃくの味はするが、臭みは感じなかった

味の染み込みに違いはなかった。

スパイラルナノバブル水の消臭効果で下茹での工程を省いても問題無い事が分かった。