

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そうな具材を考えてみよう！

こたえ



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



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