



脱酸素剤(だつさんそざい)が熱い!

Q10

A10

パッケージを開ける時に、空気中の酸素と反応して、一時的に発熱することがありますが、発火の心配はありません。



脱酸素剤は、商品の品質を保つために使用しています。

パッケージの中の酸素を吸収し、酸素がない状態にすることで品質の劣化を防ぎます。

脱酸素剤は主成分として、鉄を使用しているものが主流です。

開封時に、脱酸素剤の中の鉄と、空気中の酸素が化学反応をして、一時的に発熱することがありますが、時間が経てば自然に冷めます。発火の心配はありません。



安全性について

脱酸素剤は、食べるものではありませんが、主成分は鉄粉、ビタミンC、無機塩類などで、安全性が確認されています。誤って食べても、人体には影響ありません。

※脱酸素剤の処分方法は、市町村のルールに従いましょう。

※P16に関連情報があります。



Q11

どうやって切るの?

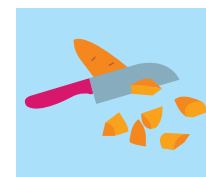
A11

切り方もいろいろあるよ。練習しようか!



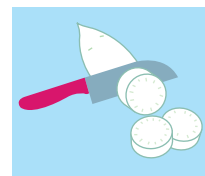
そぎ切り

包丁を寝かせて引きながら薄く切る。厚みのある肉や魚、白菜の芯などに適している。



乱切り

材料をまわしながら、切り口の面の角度を変えて斜めに切る。煮物のにんじんやごぼう、サラダのきゅうりなどに適している。



輪切り

切り口が輪になるように端から同じ大きさで切る。煮物の大根やにんにくに適している。



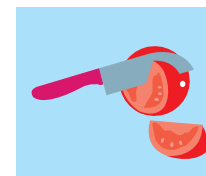
半月切り

大根やにんじんを縦半分に切り、切り口をまな板に置いて、端から切る。輪切りをさらに半分に切った形。



いちょう切り

大根やにんじんを縦半分に切り、切り口をまな板に置いて、さらに縦半分に切る。それを端から切る。半月切りをさらに半分に切った形。



くし型切り

りんごやトマトを縦半分に切り、さらに放射状になるように切る。



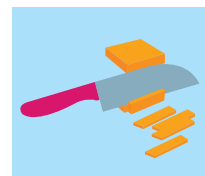
細切り

ハムやきゅうりなど、うす切りにしたものを少しずつずらして重ね、端から細く切る。太さは用途によるが2~3mmが一般的。



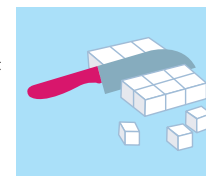
千切り(キャベツの場合)

外側から葉をはがして、大きな芯は切り取る。葉の大きさをそろえて重ねる。重ねた葉を丸め、端から葉の繊維にそって、細く切る。



たんざく切り

大根やにんじんなどを長さ4~5cm、幅1cmほどに切り、さらに薄く切る。



さいの目切り

豆腐などをさいころのように、約1cmほどの立方体に切る。汁物や麻婆豆腐の豆腐に適している。