

おうちのひとに おしえてあげよう！

きのこは水から入れるとうまみアップ！

鍋やスープにきのこを入れるときは、沸騰したお湯に入れるのではなく、水から入れるのが正解です。

きのこはゆっくりと加熱することで、うま味がどんどん引き出されます。



水から入れる ○



お湯に入れる ✕