

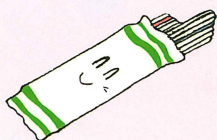
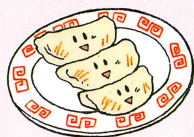
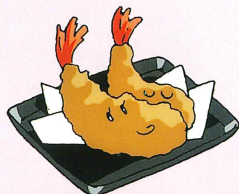
小麦粉との上手なおつきあい

コナちゃんのお4つのお願い



(財)製粉振興会

1 小麦粉は、用途にあったものを選びましょう！



- 小麦粉は、用途にあわせて、強力粉(パン、ギョウザ、中華めん、ピザなど)、中力粉(うどん、料理など)、薄力粉(ケーキ、菓子、天ぷら、料理など)の種類をたしかめて買しましょう。また、必要なだけ買うのが、上手な買い方です。そして、開封したら、できるだけ早く使いきってしまいましょう。こうすると、虫やカビの害をまぬがれ、いつもおいしいお料理が楽しめます。

2 小麦粉は、しっかり封をし、正しく保存しましょう！



●ニオイが大きらい！

小麦粉は、ほかのニオイ(洗剤や香水)の性質を持っています。そばや雑穀粉と一緒に保存するのはさげましょう。お料理もだいたいおいしくありません。

●湿気は、ニガ手

小麦粉は、湿気に敏感です。梅雨や台風シーズンは、湿気は、虫やカビの原因になります。変えてしまいます。

●使い残しは、しっかり封をし

開封した小麦粉は、虫や異物が入らないように、しっかりとしめましょう。缶や密封袋に入れるのも、上手な保存方法です。

●虫の侵入にご注意

虫は、私たちの生活環境のいたるところにいます。小麦粉へ侵入しがちです。しっかりと保存しましょう。

をして、
しましょう！



、灯油、化粧品など)がつき
ニオイの強いものといっしょ
風味がそこなわれ、せつか
ます。

存は、涼しい乾燥した場所に。
だけでなく、品質そのものを

を！

入らないように、開封部分を
ビンなどの密封容器に移し
す。

いろいろなところにありますので、
のためにも、きちんと密封を



小麦粉は、よくふるって使い、
使った粉をもとにもどさない
ようにしましょう！



●よくふるってから

小麦粉は、よくふるってから使いましょう。ふるった小麦粉でつくったお料理やお菓子は、上手においしくできあがります。ベーキングパウダーを使うときは、粉といっしょにふるうと均一にまざります。

●使った粉は、もとの袋にもどさない

小麦粉は、その料理に必要な量だけ袋から取り出すようにしましょう。天ぷらやフライなどで肉や魚にふれた小麦粉は、その切れはしが入ったり、水気を吸ってカビやかたまりの原因になることがあります。一度使った小麦粉は、もともにもどさないようにしましょう。



4 小麦粉の袋の注意書きを、よく読みましょう!

- 小麦粉の袋には、注意書きが書いてあります。小麦粉を使うときには、必ずこの注意書きを読んでから、料理をはじめてください。



©DAX

(財)製粉振興会

〒103 東京都中央区日本橋兜町15番6号 製粉会館(2階)

TEL.03(3666)2712(代)