

でんぷんをとろう!

材料

・じゃがいも

用具

・おろし金

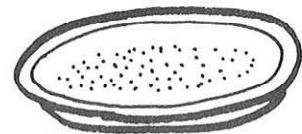
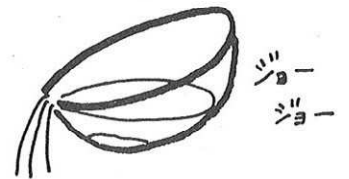
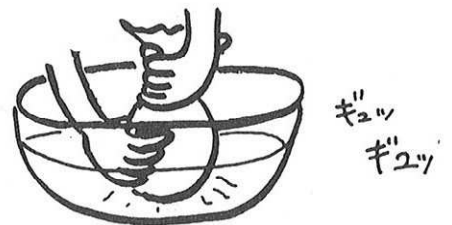
・包丁

・ボール

・ガーゼ

つくり方

1. じゃがいもを洗い皮をむく。
2. おろし金でじゃがいもをすりおろす。
3. すりおろしたじゃがいもをガーゼにくるみ水の中でよくもむ。
4. しばらくおいて、上ずみ液をすてる。
5. 最後にボールの底に残った部分を皿に移しかわかすと、でんぷんのできあがり。



片栗粉のなご

カタクリという植物からとったでんぷんを片栗粉と書いていましたか。現在は、ほとんどじゃがいもからとったでんぷんを使っているのです。実際、市販の片栗粉の原料欄にはじゃがいもと書いてあります。