

※1 里芋の冷凍



里芋は洗って水気を取り半日乾かす。
里芋を乾かすことで皮がむきやすい。



皮をむいて表面を洗いぬめりをとって
ラップを敷いた冷凍用バットに並べさらに
ラップをかけて冷凍庫で冷凍。



半日ほどで完全に冷凍されたのを確認
して保存袋に入れる。こちらは時間が
経ってもバラバラ冷凍だった。



それとは別にバットに広げずそのまま保
存袋に入れたものは時間が経つにつれ
て霜がでて芋がくっついていました。