

実践しよう、私のアイデア。

食

毎日の生活に役立つ、食に関するあれこれなアイデアを紹介します。

調理 “酢”について考えてみる

酢のものを作ろうとした時、スーパーに売ってるビネガーは、実は日本の酢とは違うんです。オーストラリアのビネガーは、主にワインからできたワインビネガーで、日本の酢は米酢なんです。でも、代用できます。ただし、ワインビネガーの方が米酢よりもちょっと酸っぱいようですね。そう考えたら、オーストラリアの文化食の「フィッシュ&チップス」の“酢”もワインビネガーなんですね！皆さん、ご存知でした？

調理 パンて案外切り難いんですよ～。

パン食が多くなるここオーストラリア。パンを切る時に、ナイフを温めるとよく切れる！って知っていましたか？



保存 冷蔵庫収納

シェアハウスの場合は、冷蔵庫もシェア。冷蔵庫収納には、タッパーとジップロックに限る！

(H.H/オーストラリア)

片付け タッパーの臭いには野菜の皮

タッパーの臭いってなかなか消えないよね。そんな時に、ニンジンなどの野菜の皮を入れて蓋を閉め、一晩冷蔵庫の中に置いておくだけで、あの消えなかった臭いが消えてる？！

調理 オージービーフをもっと美味しく食べたい時のひと工夫

ステーキが両面焼けたので、フライパンから取り出した。でも、さすが分厚いオージービーフ。まだ、中に火が通ってない！そんな時、どうする？そのまま食べても美味しくないし、弱火にして焼き続けても、もっとこげると…。提案します！アルミホイルでそのステーキを包んで、そのまま火を止めたフライパンの上に置き、待ってみてください。不思議と食べ頃の美味しいステーキに調理されているでしょう！但し、やけどには十分注意してくださいね。

保存 一緒に保存してしまいがちなヤツら

タマネギとジャガイモは、近くで保存しないように。ジャガイモの芽が出るぞ！

豊かな生活、私のアイデア。 ideas for better life in Perth .com.au

片付け 食器用洗剤のコツ、教えます。

食器を洗う洗剤は、大きいボトルのものを買って、水で薄めて使っています。シェアメイトがたくさんいるので、原液で使うとあっという間になくなります。あと、洗剤が水で薄めてあるので、傷む前にすぐに使い切れるように小さなボトルに移します。

(たなか ひろえ/オーストラリア)

味 オーストラリアの水道水を簡単に美味しくする2つの方法

その1) ペットボトルのような容器に入れて10秒振る。

その2) ミキサーでかき混ぜる。

※振ったり、混ぜた後は、蓋を開けてしばらく置いてね！



調理 バターで吹きこぼれを防ぐ

パスタを茹でる時に、鍋にバターかマーガリンをテーブルスプーン1杯入れると、ふきこぼれしなくなる。