

たまごをおいしく

コケッコー



安全に食べよう

食生活に欠かせないほど身近なたまご。
毎日食べている人もいるのでは？
そんなたまごについての疑問にお答えします！

Q

たまごは賞味期限が過ぎたら食べられないの？

A

たまごの賞味期限は、安心して生で食べられる期限のことです。

期限を少し過ぎても75℃で1分以上加熱すればおいしく食べられます。



75℃って
難しいなあ…

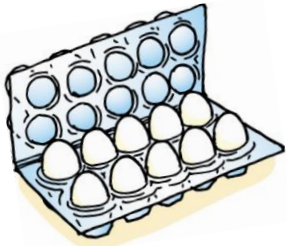
卵黄が完全に
固まる温度が
75℃なのよ



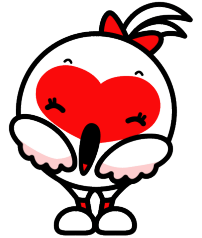
つるんとしたゆでたまごを作るなら、新鮮なたまごよりも賞味期限に近いものを選びましょう。
たまごの中の炭酸ガスが抜けて殻がむきやすいですよ。

Q お店では**常温**で売っているけど、家でも冷蔵庫に入れなくてもいいの？

A お店で冷蔵されていない理由は、持ち帰る間に寒暖差で結露してたまごが傷んでしまうのを防ぐためです。
家についたら冷蔵庫へ入れましょう。

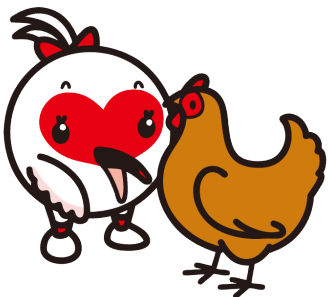


たまごは冷蔵の方が長持ちするけど、冷蔵庫から出し入れするとかえって傷むのね



Q 保存するとき、とがった方を下にする理由は？

A まるい方よりとがっている方が殻の強度があって**割れにくい**からです。



正しく保管しておいしく食べよう！

