

12がつ10にちの こんだて

ぎゅうにゅう はーふこっぺぱん

じゅりあんすーふ

みーとぼーるのけちゃっぷそーす

きゃべつのさらだ



Today's Quiz



ドイツ料理のザワークラウトとは
主にどのようなキャベツを使う料理でしょうか？

- ①甘く煮たキャベツ
- ②生で食べるキャベツ
- ③酸味をつけた発酵キャベツ
- ④焼いたキャベツ

ゆっくり
よくかんで
たべよう



こたえ： ③

ザワークラウトはキャベツを細かく刻み、塩とともに漬け込み自然発酵させて作る
ドイツなどの伝統的な料理です。酸味が特徴で、主に発酵させたキャベツが使われます。

（このページは2枚あります）

12がつ10にち きょうのたべもの

