

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
じゅりあんすーぷ
みーとぼーるのけちゃっぷそーす
きゃべつのさらだ

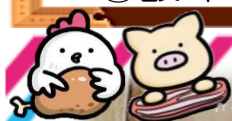


Today's Quiz



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。

12がつ10にち きょうのたべもの

