

\\ 料理研究家 島本美由紀先生直伝! //



野菜の長持ち 冷蔵保存術



長ねぎは 根元を水に浸して

保存しましょう!



保存袋や、筒状の容器に合わせて切って入れ、水を3cmほど注ぎ、ねぎを挿して蓋をし、立てて保存する。表面の皮が乾かずに長持ちする。ねぎを使うたび、もしくは2~3日置きに水を取り替える。



保存場所

冷蔵庫

保存期間

10~14日間