

「酢豚(すぶた)」に、パイナップル？

「酢豚(すぶた)」には、よく、パイナップルが入っています。
温かい肉料理にくだもののパイナップル、という組み合わせは、少しふしぎな感じがします。

実はこの組み合わせには、味以外にも、ある効果があるのです。
生のパイナップルには、肉を軟らかくし、消化を助ける作用があります。
そこで、肉をパイナップルと一緒に食べることで、消化しやすくなるのです。



一方、生のパイナップルを使って、ゼリーを作ろうとすると、なかなか固まらないことがあります。

ゼリーを固めるために使う“ゼラチン”は肉と同じ「タンパク質」という成分でできています。
生のパイナップルは、タンパク質を分解する働きがあるため、ゼラチンが固まらないのです。

