

白菜



おいしい時期

11月～2月

ポイント

重量感があり、葉がすき間なくつまっていて、フカフカしていないことが選び方のポイント。

保存方法

新聞紙に包み、涼しい場所に立てた状態で保存。
使いかけはラップに包み冷蔵庫へ。

食べ方

茹でるときは、白い硬い部分を先に、葉の部分は後で！
白菜スープ、白菜のミルフィーユ鍋など。