

# 調理の **き** **ほ** **ん**

## きのこの下ごしらえ

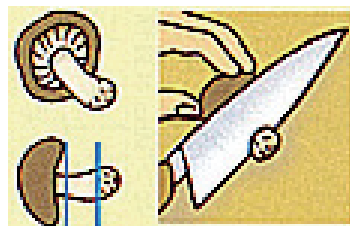
きのこは洗うと風味が落ちるので、洗わずに使いましょう。  
汚れが気になる時はぬれ布巾で取り除きましょう。

・「石づき」は、きのこを栽培している時に土や木についていた部分のこと。硬く、汚れがついているので切り落としましょう。



### しいたけ

一番下の少しふらんでいる硬い部分が石づきです。石づきの上から笠までは軸で、軸も食べられるので、笠の下から切り離したら少し細めに切って使いましょう。



### しめじ・えのきだけ

一番下の縮んだ部分を切り落とします。この後、適当な大きさに分けることを「小房に分ける」といいます。

