

ゼリーと寒天のちがい

ゼリー

ゼリーはゼラチンという動物の皮や骨から抽出した成分と、果汁や果物の汁を混ぜて作られる。なのでゼリーはアレルギーの原因がある。また、ゼリーは口当たりが滑らかで、食べやすいという特徴がある。また、ゼリーは水分が多い。

寒天

寒天は天草やオコリなどの海藻のねんじりを煮出したもの。ゼリーの原料と同じ。寒天はゼリーよりも温度が5度くらい高いため、お湯で溶かす必要がある。また、寒天はゼリーよりも口当たりが硬い。

ゼリーはゼラチンという動物の皮

寒天は植物性の成分で、この2つのちがいがある。ゼリーと寒天はどちらも同じ。

糸こんにゃくとうたぎのちがい

糸こんにゃく



糸こんにゃくは、小麦粉を水で練り、細く伸ばして茹でたもの。糸こんにゃくは、小麦粉を水で練り、細く伸ばして茹でたもの。糸こんにゃくは、小麦粉を水で練り、細く伸ばして茹でたもの。

うたぎ



うたぎは、小麦粉を水で練り、細く伸ばして茹でたもの。うたぎは、小麦粉を水で練り、細く伸ばして茹でたもの。うたぎは、小麦粉を水で練り、細く伸ばして茹でたもの。

どちらも小麦粉の作りかたが違う。うたぎは、小麦粉を水で練り、細く伸ばして茹でたもの。

なので、糸こんにゃくとうたぎは、どちらも同じ。

「ゼリーと寒天のちがいなど」

ぼくは、自分がにていると思った物どうしを比べて、どんなちがいがあるのかをインターネットを使って調べました。調べてみると、作り方やざいりょうなどちがうところだけでなく共通点もあることが分かりました。