

桃

桃の種類

「白桃」品質管理に手間暇と技術が必要です。完熟期間が短く、皮が柔らかくなりやすいです。「白鳳」果汁が多く酸味が少ない濃厚な桃。果肉は赤っぽく一番桃らしい桃と言えます。「黄桃」缶詰などに使われる黄色い桃。果実の硬さが特徴で、完熟しても硬さを保っています。

桃の切り方

柔らかい桃の切り方を紹介します。

桃の筋

初めに、桃の筋に沿って包丁を入れ、種に沿って1周ぐるりと切り込みを入れてください。

等分になるように、切り込みを同じように種に沿って更にぐるりと入れてください。

包丁の刃の先を種にあてて種に沿って切ると1ピースだけ外すことができます。

外した箇所の隣のピースも順々に外していくと、綺麗に切ることができます。

桃の追熟

一般的に果物は収穫後も追熟し甘さを増します。桃は時間を置くことで、柔らかさは増しますが、追熟をしてもそれ以上甘くなることはありません。ヘタ側の皮がオレンジの皮のような弾力になったところが

食べ頃の柔らかさです。柔らかくなりすぎてしまったならコンポートやジャムにしても良いと思います。

得！

皮に白い点々があるものは

太陽光を沢山浴びた印！

桃の下部が白みがかると完熟です

