

ジャガイモの種類と特徴

ジャガイモ	表皮	果肉	特徴	料理
メークイン	表皮は薄く	果肉は白色、	煮崩れにくい	シチューやカレーなどの煮込み料理
キタアカリ	丸くて芽が赤い	果肉は淡黄色	煮崩れしやすい	サラダやコロッケなどの料理
ノーザンルビー	皮は濃ピンク	果肉はきれいなピンク	加熱しても果肉の ピンクがしっかりと残る	色を活かす料理や菓子
アンデスレッド	表皮は薄く、赤い色	果肉は明るい鮮黄色	短時間で茹で上がる	サラダやコロッケなどの料理
シャドークイーン	皮は濃紫色	果肉はきれいな紫	加熱しても果肉の ピンクがしっかりと残る	色を活かす料理や菓子