

(基本2) 利尻昆布と花かつお(薄削り)と混合削り(厚削り)で作る出し汁

(基本1)よりも、しっかりとした味付けに。(基本3)よりも、上品な味付けに。

鍋物や、麺類、煮物などにおすすめです。

材料

水・・・1000cc

花かつお(薄削り)・・・10g

混合削り(厚削り)・・・30g

利尻昆布・・・10cm×2cmを5枚



作り方

- (1) 鍋に、水1000ccと利尻昆布、混合削り(厚削り)を入れて、弱火にかける。
“あく”を取りながら、沸騰したら花かつお(薄削り)を入れて、弱火で1分で昆布を引き上げ、火を止める。
- (2) ボールの上に、キッチンペーパーを敷いた万能こし器を乗せて、こす。
こす際、絞ったり押さえたりしない(あくや苦みなどが出てくる為)。
- (3) 出し汁は煮詰まったり、花かつおが水分を吸ったりしているので、水を加えて1000ccにし、(1)で引き上げた昆布を鍋に入れ、沸騰したら昆布を取り出す。

(基本3) 利尻昆布と混合削り(厚削り)で作る出し汁

しっかりとした味付けをしたい時の出し汁です。

煮物におすすめです。

材料

水・・・1000cc

混合削り(厚削り)・・・40g

利尻昆布・・・10cm×2cmを5枚



作り方(その1)

- (1) 鍋に1000ccの水と利尻昆布、混合削り(厚削り)を入れ弱火にかける。
- (2) 沸騰したら、“あく”を取りながら、弱火で2分で昆布を引き上げ、火を止める。
- (3) ボールの上に、キッチンペーパーを敷いた万能こし器を乗せて、こす。
こす際、絞ったり押さえたりしない(あくや苦みなどが出てくる為)。
- (4) 出し汁は煮詰まったりしているのので、水を加えて1000ccにし、(2)で引き上げた昆布を鍋に入れ、沸騰したら昆布を取り出す。