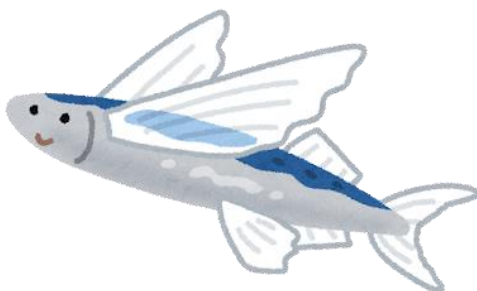


あごだし



✦ だしの取り方 ✦

① 焼きあごと昆布を鍋に入れます。

※ 苦味が気になる方は、焼きあごの頭部を取り除いてください。

② 鍋に水 1L を注ぎ、1 時間から半日程度置きます。夏の暑い日は、素材が痛まないよう冷蔵庫でつけ置きしてください。

③ 弱火にかけ、湯気が立ってきたら、火を止めます。

※ つけ置きでだしが抽出されやすい状態になっているので煮込む必要はありません。

④ 火を止め、5 分～10 分ほど置きます。焼きあごと昆布は煮出しませぬので、お湯につけ置くことでだしを抽出します。

⑤ キッチンペーパーでこして完成です。

焼きあごが 1 匹 (25g～30g) で
1L のだしをとることができます。