

数の子 塩抜き テクニック!



この手順はスマホでも
確認できます。

■ じっくりおいしく編 ■

- ① 大きめのボウル
または鍋に、水1Lを
入れ、小さじ1の食塩を
溶かし、数の子を入れます。
- ② 2～3回水を取
り換えながら
8～10時間
漬けて塩抜き
します。
- ③ 味をチェック
します。

■ お急ぎ編 ■

- ① ボウルまたは鍋に
数の子を入れ、
流水にさらします。
- ② 1時間そのままにし、少し塩が抜けた
ところで水1Lに小さじ1の食塩を
溶かした塩水に3時間ほど漬けます。
時々味をチェックし、塩が抜けた
ところで流水で洗い、水を切ります。

※ 塩分を抜きすぎて苦みが出た場合は少し濃いめの塩水に
1～2時間漬けてください。苦みが取れますよ♪