

ソフト貝柱の作り方



1. 一番煮 : 殻付きホタテガイを沸騰水で、7～10分間煮熟(茹)します。



4. 二番煮 : 貝柱を塩水(8～10%塩水)で7～10分間程度煮熟(茹)します。



2. 冷却 : 水道水で5分間程度冷やします。



5. 放冷 : キッチンペーパーなどで貝柱表面の余分な水分をとります。



3. ウロ取り : 貝柱と中腸腺や生殖巣を分離します。



6. ソフト貝柱 : 「おかず」や「おつまみ」に最適です。お早めにお食べください。