

だしのとり方

～かつお昆布だし～

材料

*できあがり 約1000ml

- 水 …1300ml
(できあがり重量の30%増し)
- 昆布 …10g
- かつお節…20g



だしのとり方

①こんぶの表面をかわいたふきんなどで軽くふきます。



ポイント！

こんぶの表面についている白い粉は、うまみ成分なので、拭き取らないでください。

②こんぶを分量の水に30分つけます。



ポイント！

時間に余裕があれば、夏場は2時間、冬場は3時間以上、こんぶを水につけておくと、よりおいしくなります。

③中火で火にかけ、沸騰する直前にこんぶを取り出します。



ポイント！

小さな泡が出てきたら、もうすぐ沸騰する合図です。沸騰させるとこんぶからねばりが出て、風味が悪くなるので、沸騰直前に取り出します。

④お湯が沸騰したら、かつお節を入れます。



⑤沸騰直前に火を止め、そのまま1～2分おいてから、こしたらできあがり！

ポイント！

さらしまたはキッチンペーパーをしいたザルで静かにこします。かつお節は、しぼるとえぐみが出てしまうので、しぼらずにこしてください。

