



だしの取り方



材料（出来上がり約1リットル分）：水 1100cc、だし昆布 10g、かつお節 10g



1. 昆布の上質なものを使い、かたくしぼった布巾で表面の砂やほこりをさっとふく。



2. 味が出やすいように、昆布に数箇所切り目いれてから、水と鍋に入れて火をかける。



3. 中火にかけ、ゆっくり温めて、昆布から旨味を出す。沸騰する寸前に昆布を取り出す。



4. 削り節を広げるようにして入れる。



5. アクが浮いたら、こまめにすくい取る。



6. 火を止めて削り節が鍋底に沈むのを待つ。ボウルにザルをおいて、キッチンペーパーを敷き、玉じゃくしで上澄みをすくう。



7. すくったものをザルに入れてこし、最後に鍋を傾けて、全部をザルに移す。



8. ペーパーの四隅を持って、汁が自然に落ちるのを待つ。味が変わるので絶対に絞らない。

水の量に対して、昆布とかつお節をそれぞれ1～2%を目安にすると、うまみのあるだしが取れます！！



熊本市公式YouTubeチャンネルに「だしの取り方」の動画をアップしています。ぜひこちらからご覧ください！

