

一番だしの取り方

1. 材 料（出来上がり約 1,000cc）

昆布（10cm角） 1枚（10g）

花かつお 10g

水 1,100cc



2. 取り方



① 昆布の汚れをきれいにふきとる。

ポイント 白い粉はうま味なのでふきとらない。



② 昆布の繊維に直角に切り目を入れる。



③ 鍋に分量の水と昆布を入れ、30分ほど浸しておく。



④ 煮立つ直前に昆布を取り出す。

ポイント ぬめりを出さないため沸騰させないこと



⑤ 花かつおを入れ、ひと煮立ちさせ火を止める。



⑥ 花かつおが沈むまで待つ。



⑦ ふきんをとおしてこす。

ポイント 絞らずにこすこと



出来上がり