

だしをとる



二番だしをとる

だし本来の味を楽しむ。
卵のふわっとした食感が美味しい上品な味わい。

材料 (4人分)

一番だしの残りのかつお	10cm角	(又は)		
削りかつお	10g	昆布	6cm角	
水	4cup	混合節	30g	
		削りかつお	10g	
		水	5cup	

- ① 一番だしで使ったかつおと昆布、水を鍋に入れてヒーター火力4(中火)で加熱し、煮立ったらヒーター火力を2(弱火)にして2~3分煮ます。



Point! かつおと昆布の旨みを引き出します。



- ② 削り節を加えてIHのスイッチを切り、かつおが沈むまで15分程度おきます。



Point! 追いがつおでかつおの香りを付けます。



- ③ 静かに布漉しします。



(又は)

- ① 昆布の汚れを固く絞った濡れ布巾で拭き取り、15分程度おいてからヒーター火力3(弱めの中火)で煮立つまで加熱し、煮立ったら混合節を加えてさらに2~3分煮て、追いがつおを加え、IHのスイッチを切ります。



Q&A

- Q1 だしにかつおの香りがありません。

- A 一番だしをとった後のかつおを使った時は香りが少なくなっています。火を止める直前にひとつまみのかつお節を加える追いがつおをしましょう。



- Q2 一番だしと二番だしの使い分けは？

- A 薄味でだし汁の香りを楽しむ料理には一番だしを。長時間煮込んだり、調味料をたくさん入れる料理には二番だしを使ってください。