

# 『とうもろこしの茹で方はコレ！ 農家がお勧めの茹でる方法』

## ★とうもろこしのゆで方3つのポイント！

・「水から」ゆでるか？・「お湯から」ゆでるか？・塩を入れるタイミング。

### \*実がふっくらして瑞々しくなるのは「水から」茹でる。

- ① とうもろこしが浸るくらいの分量の水に、塩は1リットル当たり大さじ1杯が目安です。
- ② 茹でる時間は、8分間が目安です。（水から一気に茹でるので、火は強火で1）
- ③ グラグラ一気に茹でると、とうもろこしが回転しますが、時々お箸などで回して熱が均等に伝わるように注意してください。

### \*しっとりした美味しさは「お湯から」ゆでる。

- ① お湯の分量はとうもろこしが漬かるくらいの分量の湯を鍋に先に用意する。（この時は、塩は入れません！）
- ② 沸騰したらとうもろこしを入れて下さい。お湯からの場合はここから一気に茹でて下さい。時間は、強火で3～4分です。
- ③ ここでも時々とうもろこしを端で回して、熱が均等に回るように注意してください。
- ④ 3～4分経ったら、素早く取り出して、ここで塩をふって下さい。出来上がりです！

### \*ゆでた後の保存のコツ！

保存しても美味しさを長持ちさせるコツ！

「お湯から」茹でる方法で茹でて下さい。茹で上がりに「塩水に浸して」それから熱いうちにラップにくるんでください。塩味がしっかりと味付けされ、ラップで包むことでとうもろこしがしわしわになりません。