

『美味しい枝豆の茹で方』

(材料)

枝豆	200~300g
塩	40g
水	1L



注意：写真は両端を切っていますが、切らずに茹でて下さい。
両端を切ると旨みが逃げてしまうそうです。

(作り方)

- ① 40gの塩の3分の1の量を枝豆に振りかけ、両手でゴシゴシ擦り合わせて産毛を取ります。
- ② 1リットルのお湯を沸騰させ、残りの塩を入れ枝豆を入れます。
(枝豆に塩がついた状態に入れてください)
- ③ お湯が再度沸騰してから少し固さが残る程度まで茹で(約4分)
お湯を捨ててザルにあげて冷まします。1つ食べてみて判断してくださいね。
- ④ 一気に冷ますほうが色鮮やかになるので、出来ればうちわなどで扇いで冷まして下さいね。