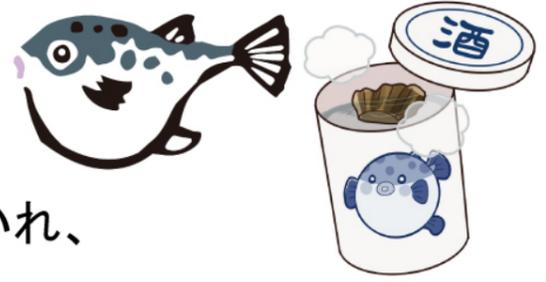


# ふぐレシピ



## ○てっちり

昆布、かつおで出汁をとり、沸騰してからふぐのあらから順にいれ、煮立つと出来上がりです。皮はしゃぶしゃぶでお食べください。

上身は、煮すぎると身くずれするので、先に食べるほうが美味しくいただけます。

## ○雑炊

てっちりが終わっただし汁に、ご飯を入れ沸騰してから、余分なだし汁をとり、塩で味付け、醤油で風味付け。

溶き卵を全体にまわし入れ、なべ蓋をして、火を止める。

卵が蒸れたら、出来上がりです。

(お好みで、味付け海苔、ねぎ、ポン酢等を入れてください)

## ○唐揚げ

片栗粉をつけて、180℃の油で揚げてください。

塩、ポン酢、すだち等お好みでお召し上がりください。



## ○白子焼き

アルミカップに白子をいれ両面を焼きます。

- ・味噌焼き：味噌、みりん、酒をませ焼いた白子の上に塗り、  
焦げ目がついたら出来上がりです。
- ・醤油焼き：醤油、みりん、酒をませ焼いた白子の上に塗り、  
焦げ目がついたら出来上がりです。
- ・塩焼き：最初から塩をふりかけて焼く。

## ○ひれ酒

オーブントースターにアルミホイルをひき、両面をこんがり焼く

(焼きが浅いと生臭さが残るので注意してください)

焼いたひれをコップに入れ、熱燗を注いでふたをします。

お酒に色がつきはじめたら、ひれをとり、火をつけてアルコールをとばすとできあがり。

お酒は熱めの燗にしてください。

# 竹友水産

お問い合わせ：〒656-2543

洲本市由良町由良 514-7

TEL：0799-25-7077

FAX：0799-25-7080

<https://taketomo-suisan.com/>

竹友水産 ふぐとはも 検索

上記で、色々な当社に関するホームページが出てきて  
ご不明な場合、検索で下記アドレスの [taketomo-suisan.com](https://taketomo-suisan.com/) と  
ご入力頂くと当社の正規のホームページが正しく表示されます。

[taketomo-suisan.com](https://taketomo-suisan.com/) 検索