

ふぐレシピ



〇てっちり

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。

〇雑炊

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)

〇唐揚げ

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。



〇白子焼き

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。

〇ひれ酒

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。

**株式会社
竹友水産**



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

竹友水産 ふぐとはも

検索

お問い合わせ：〒656-2542
兵庫県洲本市由良町内田 23-1

TEL：0799-25-7077

FAX：0799-25-7080

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 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

検索