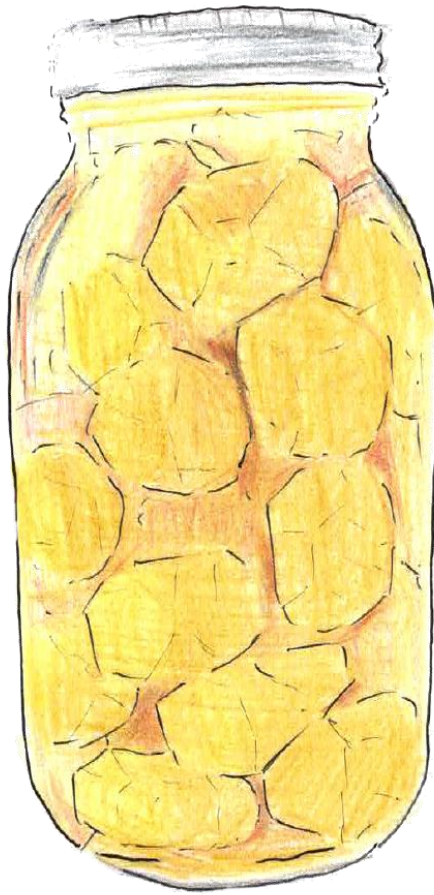


つけもと株式会社

私の秋仕事

栗とミョウバン



※ミョウバンは渋みを抜き、身を締めて

煮崩れを防止します。

美しい黄金色の「栗の甘露煮」は

こちらも秋の家仕事

出来上がりをわくわく想像しながら楽しみましょう。

甘露煮にはミョウバンを使用します。

同じ栗でも処理の仕方には違いがありますので

注意してくださいね。

栗とミョウバン

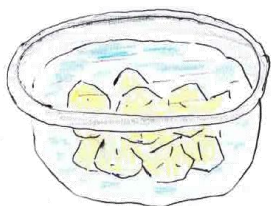
つけもと焼アンモニウムミョウバンシリーズ

栗の甘露煮



1

栗 500g を渋皮ごとむき、ミョウバン水に1時間ほど浸けてアクを抜く。



※水 3 カップに焼ミョウバン大さじ 1 弱を溶かしてミョウバン水を作っておく。

2

栗を洗って鍋にひたひたの水とクチナシの実2こを入れて竹串が刺さるくらいまでに茹でる。



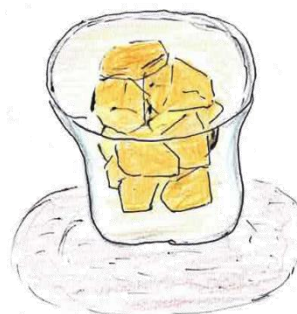
3



ゆで汁とクチナシの実を、捨て栗を洗い、鍋に水 3 カップ、砂糖 200g、塩少々を入れ、弱めの中火で 10 分ほど煮る。

※落し蓋を活用しましょう。

4



火を止め、粗熱が取れたら出来上がり。