

大血川釣場さかなレシピ°

No.1 塩麴漬け

【材料】

- 1) イワナ・ヤマメ・マスなど川魚適量
- 2) 塩麴(今回はちちぶ塩麴:武甲酒造製を使用)
※釣場で200g1瓶750円で販売中です。【1】
1匹(≒100g)当たり大さじ2杯

【作り方】

- 1) 内臓・ハラワタをきれいに取り除く。
(大血川溪流観光釣場では店でひとまず取ってあります)
調理前に再度水洗いしてください。
- 2) キッチンペーパー等で水気をとる。【2】
- 3) ジップロック等のビニール袋に魚を入れる。【3】
- 4) 塩麴を適量入れる。(腹の中にも入れてください)
よくもんで、3日~5日ぐらい漬けてください。【4】
この間、冷蔵庫保管してください。
(1週間漬けても大丈夫)
- 5) 塩麴を取り除き、軽く水気を取り、グリル等で
焼いてください。
(皮が焦げやすいので注意。)



【1】



【2】



【3】



【4】



【完成】

