

チーム名：【 キッチンヌーボー 】



材 料

- 大根 皮をむく。繊維がある時は厚くむき、適度な大きさに切る。面取りをすると煮崩れしにくい。
- 椎茸 使う前日水に戻す。
- 人参 皮をむき、切る。
- 蒟蒻 さっと湯通しして切る。
- 昆布 水に戻し、結び昆布を作る。
- 切干大根 自家製の物はそのまま鍋に入れるが、既製品は水に戻す。
- 竹の子 適度な大きさに切る。
- 厚揚げ 豆腐は揚げておく。
- 牛蒡 泥を洗い落とし、切る。
- 里芋 皮をむき、切る。

- 地鶏のぶつ切り
- 地酒
- 味琳
- 薄口しょうゆ
- ザラメ

作り方 ・ 手順

- 地鶏のぶつ切りを水から煮る(だしをとる)。 強火  
分量によるが1時間ほど煮る。あくはすくい取る。
  - 硬い順に材料を入れて煮る。椎茸の戻し汁も入れる。 強火
  - 大根が透明になってきたらザラメ、地酒を入れる。  
水分は多く入れすぎないように注意
  - 薄口醤油を少しずつ加えて味の調整をする。 弱火
  - 薄味で一晩おく。
  - 朝、火を入れて味を調べ味琳を加える。 弱火
- ※出来上がりの状態は汁がほとんどなく、材料に味がしみこんだ状態が煮しめです。

