



コッテルない

# 小鮎の煮付



信州佐久

## 全うすだ鯉店

〒385-0051

長野県佐久市中込1-24-1

TEL/FAX0267-62-0538

AM8:00-PM7:00 《水曜定休》

それぞれご家庭での味が一番ですが、私が毎年使っている分量と火加減の目安表で“かんたんレシピ”を作ってみました。

### ◆下準備

鮎をざるにあげ水を切ります。もし、ぬめりが多い場合は塩を一つまみ入れ軽く混ぜる程度に洗い、白く濁ってきたら水で塩をよく洗い流し水を切ります。

- ① ショウガを薄切りにし、なべの底に並べます。
- ② 鮎・醤油・みりんを入れ落しぶたをして火にかけます。  
煮立った時に煮汁が落しぶたの上にかかるくらいに調節します。
- ③ 20分煮たら落しぶたを取り、鮎の上に砂糖を均等に加えます。  
再び落しぶたをして煮詰まり具合に気を付けながら煮て行きます。

◆火加減/時間は下の表を参考にし、時間を区切りタイマーをかけておくと焦げ付かせる心配も少なくなります。

◆煮汁の様子を見ながら、徐々に火加減を弱め、銚色に照りが出てきたら出来たら上がりです。火を止めて、一息抜いて冷ましてから器などに移しましょう。

～小鮎の価格～ 《2017年》

●小鮎 1kg/2100円

●小鮎の煮付  
1kg/4200円 《6パック》  
1パック/700円

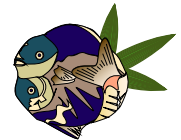
※煮付けの単位1kgは活きた状態で計った重量です。  
1kgを6袋に分けパックします。  
保存用の加工をしていませんので冷蔵庫に保存し早めにお召し上がりください。

分量/鍋の大きさ/火加減表

	しょうが	醤油	みりん	砂糖	鍋の大きさ直径	時間	20分	30分	35分	40分	45分	50分	55分	60分
							火加減	火加減	火加減	火加減	火加減	火加減	火加減	火加減
1.0kg	30g	200cc	125g	270g	27cm	火加減	中強	中	中弱	弱				
2.0kg	60g	400cc	250g	540g	33cm		中強	中	中弱	中弱				
3.0kg	90g	600cc	375g	810g	33cm		中強	中	中	中弱	弱			
4.0kg	120g	800cc	500g	1080g	42cm		中強	中強	中強	中弱	弱			
5.0kg	150g	1000cc	625g	1350g	42cm		中強	中強	中強	中	中弱			
6.0kg	180g	1200cc	750g	1620g	42cm		強中	強中	中強	中	中弱			
7.0kg	210g	1400cc	875g	1890g	42cm		強中	強中	中強	中強	中	中弱		
8.0kg	240g	1600cc	1000g	2160g	48cm		強中	強中	中強	中強	中	中弱		
9.0kg	270g	1800cc	1125g	2430g	52cm		強中	強中	強中	強中	中強	中弱	中弱	
10.0kg	300g	2000cc	1250g	2700g	52cm		強中	強中	強中	強中	中強	中	中弱	弱

こんなメニューも…

■小鮎のから揚げ：大きめの物は背開きにしてワタを取り、水洗いします。ペーパータオルなどで水気をよくとってから片栗粉にまぶします。余分な粉をよく落としてから中火の油で5分前後、表面がカラッとしたらOK。タレ、塩、ソース、マリネなど好みの味付けでお楽しみください。



■小鮎の押し寿司：押し寿司器があるといいですが、開口部より底の部分が小さいタッパーを2つ用意すると便利です。容器にラップを敷き小鮎の煮付を並べその上に酢飯を入れます。タッパーを重ねギュッと押し、裏返してラップごと取り出し適当なサイズに切り分けます。



### 特製小鮎の煮付

鮎のある期間だけですが、小鮎の煮付をご予約でお作りしています。

特製小鮎の煮付……1kg/4200円  
(6袋に分けてパックします。※1kgは活鮎での重量になります。)

