

魚料理の基本

## 生かきの下処理の仕方

調理時間  
5分

かきは片栗粉を使用して洗うことで、旨味はそのままだけに、臭みの原因である汚れを簡単に落とせます。



東信水産お魚かんたんレシピ

### 材料

(10~15個分)



生かき……………10~15個  
片栗粉……………大さじ1強  
水……………大さじ2  
(1.で使用)

### 作り方

1. かき、片栗粉、水をボウルに入れ、手で優しく混ぜる。  
(粉っぽさがなくなる程度に混ぜる。)
2. かきをザルに移し、水を入れたボウルに浸けて片栗粉を優しく落とす。
3. 2~3回水を取り替えて洗う。  
(身崩れしないように手早く済ませる。)
4. キッチンペーパーで水気をとる。  
※かきが水を吸うと、加熱した際縮む原因となります。  
水分をしっかりとってからご使用ください。



## 生かきの下処理の仕方

東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>

料理 料理人 山口 和彦

