

～チダイ加工品レシピ～

【加工企業向け】

《チダイの一夜干し》

◆材料◆



チダイ・・・・・・・・・・5尾 (300g/尾)
水・・・・・・・・・・2,000ml
塩・・・・・・・・・・100g

◆作り方◆

1 チダイはヒレとウロコを除去し、片袖開き(下図参照)にする。

2 開いたら鰓と内臓を除去する。ブラシなどを使い血も綺麗に除去する。

3 5%塩水に浸漬し、冷蔵庫内で1時間静置する

4 水分を良く拭き取ってから冷風乾燥機にセットし、15℃・12時間乾燥。

5 乾燥後。



6 真空包装し、冷凍保管する。骨がパックを突き破るので余分な骨はハサミ等で切り落とす。

7 完成。

