

～ワカシ（ブリの幼魚）加工品レシピ～

【加工企業向けレシピ】

《ワカシの冷燻》



◆材料◆

(カッコ書きはソミュール液(水)に対する重量比です)



- ◇ ワカシサク・・・2尾分約 700g
- ◇ 水・・・2,000ml (100%)
- ◇ 塩・・・100g (5%)
- ◇ 砂糖・・・150g (7.5%)
- ◇ グルタミン酸ソーダ・・・10g (0.5%)
- ◇ ローリエ・・・2枚
- ◇ ブラックペッパー・・・少々



※燻煙材はサクラチップを使用。

◆作り方◆

1
ワカシを3枚おろしにして、皮を引き、サク状にする。



2
ワカシを3%食塩水に1時間程度漬ける。その後水洗いし、水気を良く切る。



3
ボウルに☆を入れ混ぜ合わせ、ソミュール液を作る。



4
ソミュール液を鍋で沸騰するまで加熱し、沸騰したら火を止める。その後、ボウルに入れた水氷などで鍋ごと冷ます。

5
冷めたら、タッパーなどに移し、ワカシを入れ、冷蔵庫で1晩(約12時間)漬ける。



6
ソミュール液から揚げ、水気を良く切る(良く水気を切ることで乾燥効率UP)。



7
網に並べ、スモークマシン(12℃)で冷風乾燥(4h)⇒冷燻煙(2h)⇒冷風乾燥(4h)。



8
乾燥後、ペーパー等に包み、1晩冷蔵庫であん蒸させて完成。



9
フィーレ or スライスで真空包装し、-30～40℃で凍結保存する。

