

魚のつみれ

【トレハ®の効果】

- ① 魚の臭みが抑えられます。
(魚の苦手な方やお子様向けに、トレハの配合量を増やすと、より食べやすくなります。)
- ② 冷凍しても食感が保たれます。

【配合目安】

魚に対してトレハ1%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール
校長 政木信昭氏

材 料

【4人分】

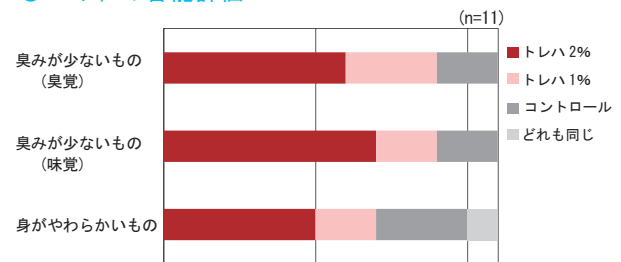
a	{	いわし(又はあじ)手開きしたもの	正味150g
		赤みそ	15g
		しょうが汁	少々
		小麦粉	大さじ1
		トレハ®	1.5g

作り方

- ① いわしは3枚におろし、腹骨をすき取る。薄皮を頭の方から剥き、細く切り、出刃包丁で細かくたたく。
- ② ①のいわしをすり鉢に入れてよくすり、aを入れて更にすり混ぜる。
- ③ 鍋に水3カップ、塩少々を入れて沸騰させ、②のすり身をひと口大のだんごに絞り出して入れ、弱火で2～3分間茹でる。

お好みのだしや鍋料理に入れる。

◎つみれの官能評価



つみれを冷凍し、加熱解凍したものを評価しました。
トレハを入れると、いわしの臭みが少なくなります。
また、つみれの硬さもやわらかくなります。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本国内における林原の登録商標です。