

甘塩鮭塩抜きレシピ

材料紹介(4人前)

甘塩鮭...400g

塩水...(塩分濃度1.2%)

(水100gに対して塩1.2gの割合)

【作り方】

- ・塩分濃度1.2%の食塩水を作る。(水100gに対して塩1.2gの割合)
 - ・甘塩鮭を上記写真のようにカットして、食塩水に浸す。
(ジップロックなどでもOK)
 - ・冷蔵庫で8時間から一晩ほど置いて、食塩水から取り出し、
水気をキッチンペーパーでよく拭き取り、冷蔵庫で保存する。
- ♪どんなお料理でも合わせられますので、ぜひお試しください。

Point!

このレシピの、塩水で塩を抜く方法は、迎え塩ともいわれ、浸透圧の作用で鮭の身に含んでいる余分な塩分が排出され旨味だけが身に残るので、美味しさを損ねません。
塩抜き前の鮭はグリルで焼いておにぎりに混ぜ込むとちょうど良い塩加減ですが、迎え塩をすることでどんなお料理にもお使いいただける塩加減になりますので、是非お試しください。