

古処鶏水炊きの美味しい食べ方



鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

【春夏期】キャベツ半玉／人参1/2本／長ねぎ1本／豆腐1丁

【秋冬期】白菜半玉／人参1/2本／長ねぎ1本／豆腐1丁

その他オススメ野菜:しいたけ／えのき／春菊／しめじなど

1 はじめに

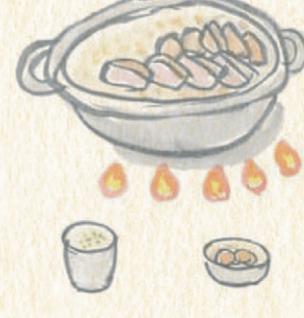
お鍋に古処鶏水炊きスープ500gを、2~3倍のお湯または水を加え沸騰させます。

〈POINT〉

古処鶏水炊きスープは、一切の調味料や添加物を加えず、古処鶏のガラのみを長時間炊き上げた厳選濃縮スープです。

2 材料を入れる

炊き上がった古処鶏のスープに、湯引きした古処鶏の炙りブツ切り肉と、モモムネ肉切身を入れて、もう一度よく煮立たせた後、浮いてきたアクがあれば丁寧に掬い取り、水炊きのスープを完成させます。



〈POINT別茹で〉

【炙りブツ切り肉】沸騰したお湯で約3分間湯引きをし、湯引き後はザルなどに取り、準備しておきます。
【葛きり】沸騰したお湯で約20分~30分浸してもどし、水洗いした後お鍋に入れて使用します。

3 水炊き完成

水炊きは2回完成があります。

★お野菜を入れる前の完成

スープとお肉のみを、柚子ポン酢や、柚子胡椒や、塩、お好みの薬味を入れて、まずは古処鶏本来の味をお楽しみください。



★お野菜を入れた後の完成

お野菜がしんなりしてきたら完成です。芳々亭の柚子ポン酢でお召し上がりください。

4 最後の〆

最後の〆は、古処鶏の染み出したスープで、雑炊などをご堪能ください。

旨味たっぷりの古処鶏の味を、
最大限に味わう為に!

古処鶏は事前に解凍してからご使用ください

冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番
おすすめ!

常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3~6時間程で解凍できます。

流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5~10分で解凍できます。