

おいしいトバの作り方



1. 鮭は、頭・内臓を取り除き尾の部分を切り落とさず 3 枚おろしにする。
2. 尾をつけたまま半身を 3 等分にする。
3. 流水できれいに洗い、塩水(おわん 1 つ、水はヒタヒタ)に 15 分漬ける。

※塩水・・・お好みで加減してください。

4. 塩水に漬けた鮭を、日陰で風通しの良いところに吊り下げる。
5. 1 週間後、やわらかいところがあれば食べごろです。焼いて召し上がってください。

鰹節削り器で削って食べる場合は、鮭をカチコチになるまで干します。

おつまみやふりかけにしてどうぞ！

