

枝豆の美味しい茹で方

① 下準備 豆を洗う

さっと水洗いしたら塩をまぶし、ゴシゴシと豆同士を擦り合わせて水洗いする。

ポイント

新鮮な豆を準備する

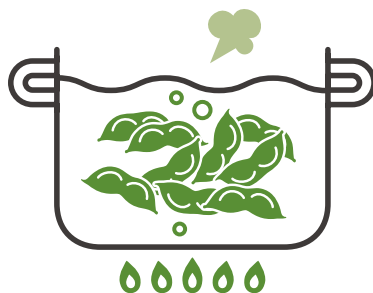


② お湯を準備する

大きめの鍋でたっぷりのお湯を沸騰させ、塩をひとにぎりくらい入れる。

ポイント

茹でムラが出ないようにかき混ぜる



③ 豆を茹でる

鍋に豆を一気に入れ、お好みの硬さになるまで強火で、2分半～3分半くらい茹でる。

④ 手早く冷ます

ザルにあげ、うちわであおぐ。あら熱がとれたら塩をまぶしてできあがり。

ポイント

冷水で一気にかき混ぜて冷ましてOK

