

キンメダイの煮付け



材 料 (4 人 分)	キンメダイ	1尾(700~800g)
	煮汁	
	砂糖	110cc
	しょう油	110cc
	みりん	大さじ2
	酒	110cc
	しょうが	親指大

- 作
り
方
- (1) キンメダイはうろこを取って頭と内臓を取り除き2枚に下ろす。
 - (2) 肩身を適当な大きさ(3枚程度)に切り、皮に切れ目を入れ、ざるに乗せる。
 - (3) 煮汁を煮立てて、キンメダイを皮を上にして入れ、ひと煮立ちしたらしょうがの薄切りを乗せ、落とし蓋をして中火で煮る。
 - (4) 煮汁が少なくなったら皿に盛り付け、水にさらしたしょうがの干切りをかざる。

一
口
メ
モ

- ・ 一般的には煮汁に水を入れますが、浜の料理は水を使わず、やや濃いこってりした味となります。