

# ～ワカシ（ブリの幼魚）加工品レシピ～

## 【加工企業向けレシピ】

### 《ワカシのジャーキー》



#### ◆材料◆

(カッコ書きはソミュール液(水)に対する重量比です)



- ◇ ワカシサク・・・2尾分約 700g
- ◇ 水・・・2,000ml (100%)
- ◇ 塩・・・30g (1.5%)
- ◇ 砂糖・・・60g (3%)
- ◇ 粉末唐辛子・・・15g (0.75%)
- ◇ グルタミン酸ソーダ・・・10g (0.5%)
- ◇ みりん・・・15ml (0.75%)

※ご家庭で作る場合はグルタミン酸ソーダの代わりに「だしのもと」や「昆布」でも応用できます。



#### ◆作り方◆

1 ワカシを3枚おろしにして、皮を引き、サク状にする。



2 ワカシを棒状にカットし、3%食塩水に1時間漬ける。その後水気を良く切る。



3 大きなタッパーに☆を入れ混ぜ合わせ、ソミュール液を作る。

4 ソミュール液にワカシを入れ、冷蔵庫で1晩(約12時間)漬ける。



5 可能であれば数時間おきにかき混ぜる。

6 ソミュール液から揚げ、水気を良く切る(良く水気を切ることで乾燥効率UP)。



7 網に並べ、冷風乾燥機(20℃)で24時間乾燥させる(天日干しの場合2~3日)。



8 数時間乾燥させた時点で一度ひっくり返すと乾燥終了後に網から剥がしやすくなる。



9 乾燥後、ペーパー等に包み一晩冷蔵庫であん蒸させて完成。



10 表面を直火で焙ると香ばしさがでてより美味しくなります。

