

水揚げ日本へ!



オホーツク枝幸の毛ガニ



「20分で極旨!! 冷えた毛ガニが茹でたてに変身!?!」

浜ゆで毛ガニを枝幸からお取り寄せ!

毛ガニをさらにおいしく食べるなら、この方法がオススメです!

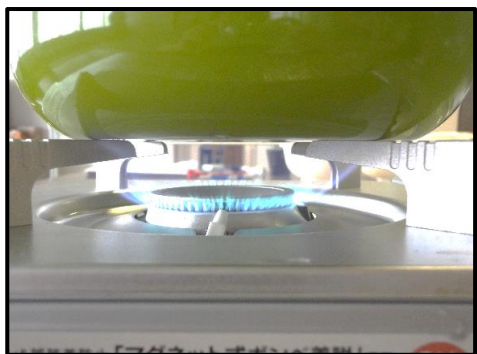
①毛ガニが1/2程度つかるぐらいの水を入れます。



②コーヒースプーン「一杯」のお塩を入れましょう。



③強火にかけます。鍋に炎がかかるぐらいでOK



④蓋をせずに沸騰させます。ぶくぶく。



⑤沸騰後、7~10分茹でます。
(450g以上は10~12分茹でてください)



⑥時間がたったら火を止めて、鍋に蓋をして10分間蒸らしましょう。



⑦10分蒸らして蓋をとったら...ほっかほか!!



風味があり、ミソが甘くまるやかになります
茹でたてとほぼ同じ状態になりますよ★



★毛ガニのむき方動画もあります! ご覧ください★
オホーツク枝幸 毛ガニ道場~食べ方編 →
<https://youtu.be/xdmh8v21j-Y>

