

おでんを美味しく作るコツ

9月 キムチチゲ風にいただく栄養満点の

旨辛キムチおでん

和風だしのおでんに、総料理長が厳選した旨辛キムチや、とつくをアレンジ。韓流おでんの出来上がりです。辛みの中に溶け込む練り物の旨みが絶妙です。

【材料】(2人分)

- ① 特製ちくわ2本
- ② 上揚半2枚
- ③ 白はんぺん2枚
- ④ イカそふと2枚
- ⑤ いわし大葉揚2枚
- ⑥ れんこんとにんにく芽の揚物2枚
- ⑦ 特製おでんつゆ(追加分)1袋
- 特製調理済みおでん2袋
- (⑧ 厚切大根、⑨ 結び白滝、⑩ 特製おでんつゆ)
- ⑪ キムチ100g
- ⑫ とつく(韓国もち)10個
- ⑬ ちくわラー油(小瓶)1個

※練り物は、お好みの大きさに切り分けてください。そのまま食べても美味しい自慢の練り物ですので、油抜きは不要です。

※特製おでんつゆ(追加分)は、お好みに応じて適宜調理中に足してください。



お店の出来立ての味をそのままに。

つゆごとパック

「でんでん」のつゆごとパックは、レトルトではありません。でんでんで調理した出来立てのおでんをつゆごとパックしています。レトルトのおでんとは全く違う専門店の美味しさをどうぞ実感してください。

レトルトパックを開けた際に、特有の臭いを感じたことはありませんか？レトルトは約120度の高温で殺菌・調理を長い時間行うためレトルト臭(レトルト焼)が発生する他、具材の美味しさが出汁に抜け出したり、食感の変化などが起こります。



心得1. 初めから終わりまで鍋を沸騰させない!

心得2. 鍋にフタをしない!

心得3. 表面に出た具材に出汁をかけ続ける!

心得4. 練り物の油抜きはしない!

~そのまま食べても美味しい練り物なので油ぬきは不要です。旨味が広がり格別の味わいに仕上がります~

心得5. 練り物は煮すぎない!

【作り方】

1 特製おでんつゆ、厚切大根、結び白滝を鍋に移し湯気が出るくらいまで強火にかけます。

鍋に移す時、先に大根、白滝を菜箸などを使って鍋に移してからつゆを鍋に流し込んでいただければ、つゆが飛び散らなくて済みます。

2 湯気が出てきたら、火を弱め、中火弱で約15分コトコト煮ます。

※表面に出た具材につゆをかけるのがコツ。驚くほど出来栄が違いますよ!
※鍋に落し蓋をするようにクッキングペーパーを上からかぶせ、つゆが浸みるようにすれば、常につゆをかける必要がなくなります。

3 練り物、キムチ、とつくを加え、煮立たせないように約5分煮込めば出来上がりです。お好みでちくわラー油を加え辛味を調整してください。

※そのまま食べても美味しい練り物です。あまり煮すぎないようにするのが、美味しく召し上がるコツです。

◆最後の締め◆

おでんの具を食べ終わりましたらご飯を入れ溶き卵をまんべんなく流し入れ、仕上げに刻みねぎをのせれば雑炊の出来上がりです。

※写真はイメージです。

