

干し柿の作り方 レシピ・作り方



お気に入りに追加



らきおっち

初めて臨んだ干し柿作りです。お義母さんからの直伝です。

みんながつくった数 **51** 件

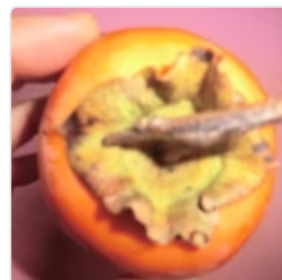
つくったよレポートを投稿する

材料（20人分）

渋柿	20個
お湯	鍋一杯
荷造り用のビニールひも	70cm 10本

作り方

1 渋柿です。



- 2 最初にへたを丸く残すようにして柿の上部の皮を剥きます。



- 3 上部とへたの部分の皮をむいたら、全体の皮をむきます。



- 4 むいた柿を2個1組にするため、柿のT字型の枝の部分にビニールひもを結びつけます。



- 5 鍋いっぱいの水を沸騰させ、柿を頭までどっぷり30秒つけて熱湯消毒します。



- 6 雨のかからない、風通しのよい軒下に重ならないように干します。



- 7 1週間経った干し柿です。もし、雨が吹き込むような天候の時は家で干しましょう。



- 8 種離れをよくするために優しく、柿が割れないように揉みほぐします。私は干してから2週間してしまいましたが、もっと早い方がいいようです。



- 9 私は3週間干して完成としましたが、柿の大きさ、好みの硬さによって干す期間は2週間～1カ月ほどだと思います。

お料理する上で知っていただきたいこと

きっかけ

お義母さんから干し柿用の柿をもらったので思い切って作ってみました。

レシピID : 1700006763 公開日 : 2012/12/07