

美味しい

# ふにふに酒から作る

## ひれ酒の作り方

① やかんで酒を沸かす

かのかの  
るか  
ない  
ポイント  
を  
く  
な  
い  
ボ  
イ  
ナ  
ラ  
ず

湯気が  
ちよろちよろ  
出る (70~75℃)  
ほどで  
火を止める



② コップにひれを入れてお酒を7分位そそぎフタをする

湯気がちよろちよろ出るほどでOK

③ 2~3分たってひれを取り出し火をつけてアルコール抜きをする



★オーブントースターを使用  
① アルミホイルの上に重ならない様に並べる

② 3~5分間焼く



③ ひれの周囲が黒く焼け煙が少し出れば出来上がり

④ のこりは瓶又は缶に入れ乾燥剤を入れ保管して下さい

## ひれの作り方

① 皮は乾きにくいので切り取る



【悪い例】



ひれ先は血抜きする為切り取る  
(点線の部分)



② 水に1週間浸して血抜きする  
(水はこまめに取り替える)

③

板に張り付けて天日でしっかり乾燥する

