

平成30年 乾たけのこカット方法

細いたけのこは使用不可。短い物も材料には向かないため、伸ばして採取しましょう。



2m程に伸びた
物を使用する。



カットをする際にあらかじめ目盛をつけておくと効率がよい。





包丁、若しくはカッター
などで切り目を入れ皮
を剥ぐ。
切り目等、キズが入っ
てもかまわない。



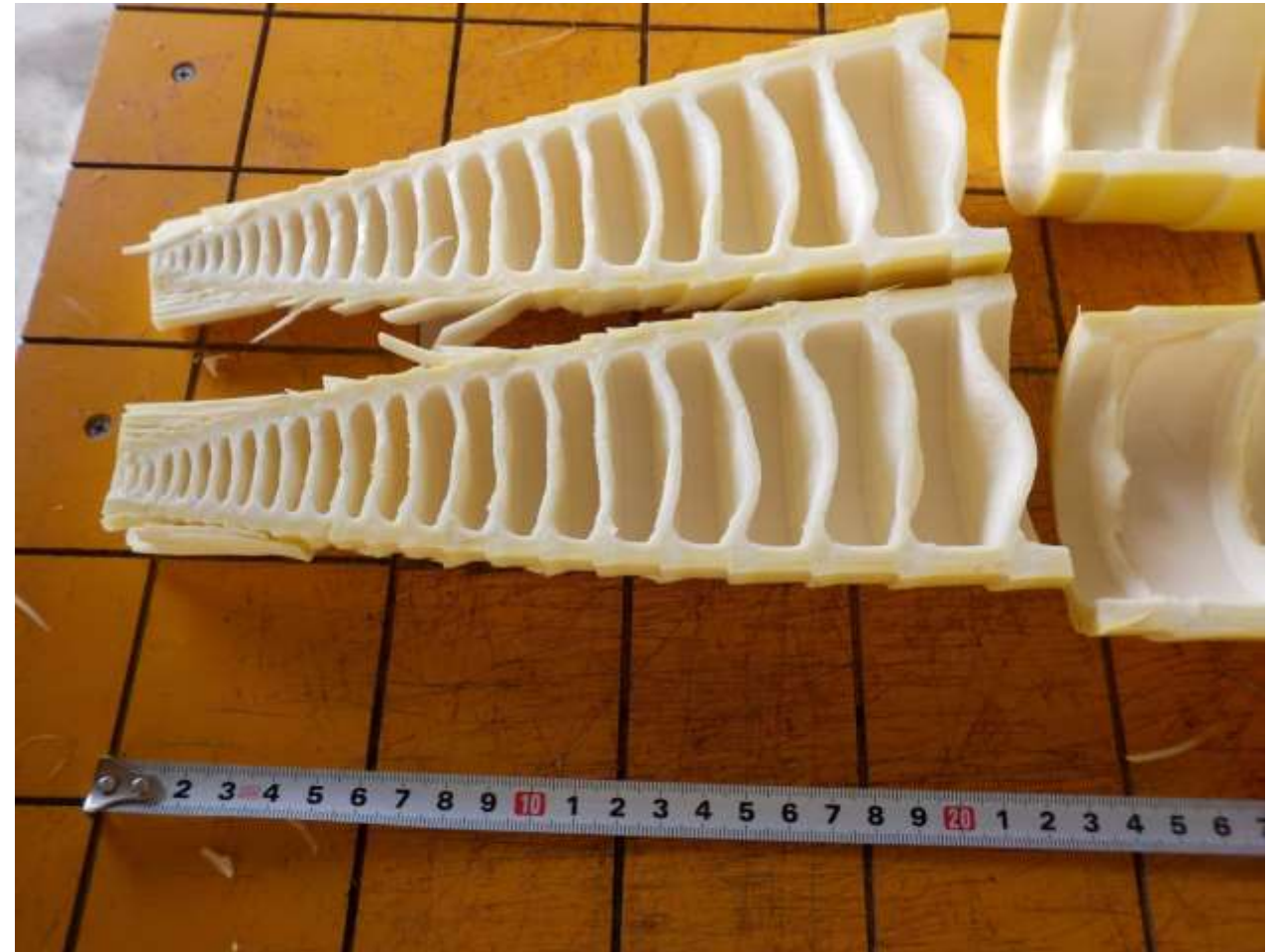
穂先部分、節部分で最初に節にうっすら色が着く場所より上でカット。



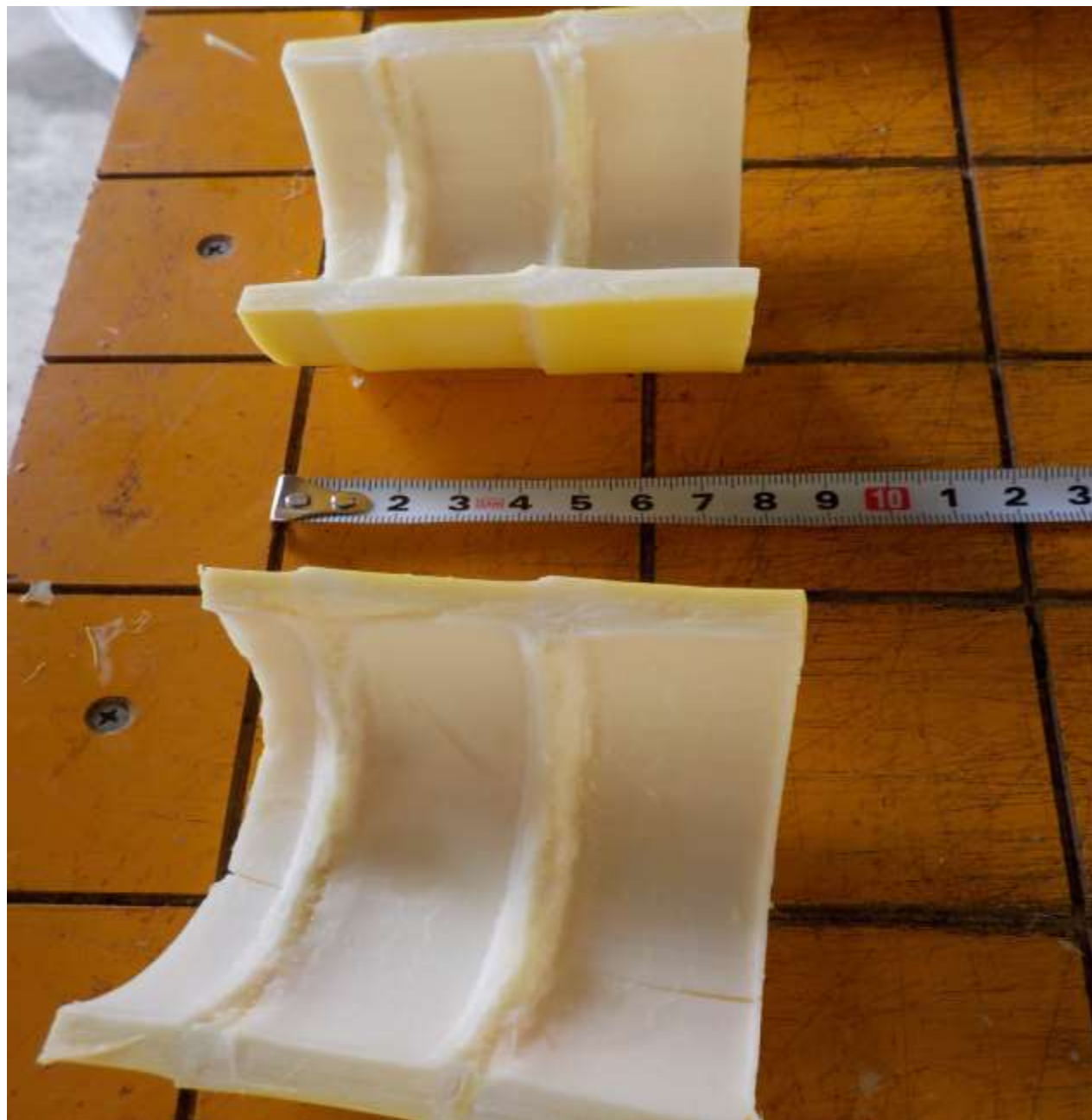
穂先部分をまずカット。



穂先部分は縦割り



穂先部分、二番玉以降は4~8
cmでカット後縦割りし、中の節
を取り除く。
節は茹で上げ後の方が取りや
すい。



半割後、節間は4～8cmでカットする。
節間際で切ると、硬い部分が残るので余裕を持たせる。節下は硬く、節上は柔らかい。



カット時に穂先、節間、4下に分け茹でる際、エビラに並べる際も別とし、選別時の手間を省く。

