

おいしいつるし柿の作り方

- ① 柿は、頂部の黒い部分を残して皮をむく。
- ② 柿と柿がつかない程度の間隔で、ひもや縄につるす。
- ③ さっと、熱湯にくぐらす。(渋とりと、殺菌のため)
- ④ 雨のかからない、風通しのよい軒先などにつるす。
- ⑤ すこし実が柔らかくなったころ、やぶれないように優しくもみほぐす。(中の繊維が切れて、渋が抜けやすくなるため)
- ⑥ 柔らかくなったらたべごろです。

美味しいあんぽ柿の
出来上がり!!

- ※ 冷凍保存すると、1年中柔らかいまま食べられます。
- ※ 食べる2～3日前に冷蔵庫に入れると、白い粉が出てきます。干し柿の白い粉は、乾燥により濃縮された糖液の結晶です。
美味しい証拠！