

タコの処理

<タコの下処理>

- ① 頭(胴)と足をつなげている部位を切る。
- ② 頭(胴)をひっくり返して、内臓を出し、洗う。
- ③ ボールにタコを入れて、塩をふりかけて、よくもむ。
頭(胴)は表も裏も塩をまぶしてもむ。
足の一本一本まで丁寧にぬめりを取るようにもむ
- ④ 塩のざらつきがなくなってきたら、水洗いをする。
頭(胴)は表も裏もぬめりを取るようにもみ洗いをする。
水洗いの中でも足の一本一本まで丁寧にぬめりを取るようにもむ。
- ⑤ ぬめりがなくなるまで③④を繰り返す。
タコの大きさにもよるが3~4回で概ねぬめりが取れる。
- ⑥ ぬめりが取れたら、もう一度水洗いをしてザルにあげる。

<タコを茹でる>

- ① 鍋に水を入れ、塩を少々加え、沸騰させる。
- ② 沸騰したお湯の中に足からゆっくり入れる。
すると、足が丸まってくる。最後に頭まで入れる。
- ③ 3分くらい入れておく。
- ④ タコをザルに取って冷やす。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れる。

