

魚調理

2017年12月10日(日)

2017年12月10日(日) 師崎 アジ・カサゴ釣り アジ 22尾 アベレージサイズ25cm
18時30分～21時00分 魚処理 2時間30分
21時に魚の下処理が終わったので、しめアジとアジの干物を作った。

【しめアジ】

- ①アジをさくにする。(刺身で食べられる状態にする。)
- ②塩をたっぷり擦り込み、アルミのバットに並べ冷蔵庫で1時間ねかせた。
アジから水が出るので、水がアジの身につかないようにバットを斜めにしておいた。
- ③水洗いし、キッチンペーパーで水分を取った。
- ④ミツカン甘酢に漬けた。 夜の09:00～翌朝07:00 10時間
- ⑤甘酢から出して冷蔵庫で保管した。

12月14日(木) 夕食 しめアジを食べた。美味しかった。

- ※塩を付けすぎなかったか。塩辛くないか。 → 塩辛くなかった。ちょうど良い
- ※酢はきいているか。 → ミツカン甘酢は酸味がうすい。薄味 刺身だまりを付けて食べた。
- ※ わざわざ作るほどではなかった。
- ※ 刺身にして、余ったものをそのまま甘酢に漬けてはどうか。

【アジの干物】

- ①三枚おろしにした。
二枚おろしの方が捨てるところが少なくて良い。頭を落として、背開き(腹開き)にしてもよい。
- ②10%の食塩水に1時間漬ける。水1800mlに食塩200gを作ったが、三枚おろしだったため、食塩水が多すぎた。半分で良い。
- ③水洗いし、キッチンペーパーで水分をとる。
- ④アルミのバットにならべ、ラップを掛けずに冷蔵庫に入れた。(夜の9時にスタート)
(水分を飛ばすため)

翌朝7時に点検。冷蔵庫の中は臭わなかった。アジが新しいためか。(ここまでで10時間)
家族が夕方6時にバットにラップが掛けたようだ。(ラップなし21時間)
朝6時にラップが掛けられたのを発見 (アジに臭いなし)
従って、ラップなし21時間+ラップあり12時間(12月12日朝6時00分)

冷蔵庫に保管

12月17日(日) 午前8時30分 アジに匂いはなかった。冷凍庫に入れた。