

自家製葛切り



■ 説明

平成24年度和食調理講習会より

■ 材料と分量

<6人分>

◆葛切り

本葛・・・100g
水・・・250ml

◆黒蜜

水・・・360ml
黒砂糖・・・200g
酒・・・40ml
砂糖・・・24g
水あめ・・・10g
濃口醤油・・・少々

■ 手順

1.

①本葛粉を目の細かい裏ごし等で水（分量外）にこす。
しばらく置いて沈殿させ、上澄を捨てて分量の水を入れて良く溶いておく。

2.

②黒蜜の材料を合わせ、木ベラで混ぜながら火にかけ、途中アクを取りながら1割程度煮詰め冷ましておく。

3.



③流し缶に3mmくらいの高さに入れ、沸かしたお湯に底をあてる。
葛が乾いてきたら、流し缶ごと湯に入れ、透明になるまで湯がき、冷水に流し缶ごとつけて冷ます。冷めて弾力が出てきたら、箸の隙間から指を入れ、冷水の中で外す。
1cmくらいの麺状に切る。

4.

④器に水と氷を入れ、葛切りを入れ、別の器に黒蜜を添える。