

キュウリのQちゃん漬け

1 必ず夕方から作り始めます。
水が沸騰したらキュウリを入れる
2分間沸騰させて、一晩寝かせます。
蓋は絶対しない。



2 翌朝、鍋から取りだして輪切りにする。



3 手で絞る代わりにきれいな洗濯袋に入れて脱水機(3分間を2回)にかける。



4 脱水後のキュウリ



5 生姜1かけとたかのつめ5本を調味料で
沸騰するまで煮る



6 脱水したキュウリを入れ2分間煮ると
出来上がり。冷めたら蓋をする。
一晩漬け置き翌朝から食べれます。



材料

| | | |
|------|--------|-------|
| きゅうり | 3キログラム | } 調味料 |
| しょうゆ | 400CC | |
| みりん | 400CC | |
| 5倍酢 | 20CC | |

ショウガ、たかのツメ、ゴマ、こんぶなど

参考レシピ

材料

| | |
|---------|-----|
| 太めのきゅうり | 3kg |
| 土しょうが | 1かけ |
| タカのみつめ | 4本 |

調味料

| | |
|----------|-------|
| しょうゆ（中六） | 400CC |
| みりん | 400CC |
| 五倍酢（JAで） | 20CC |

※出来る限り五倍酢を使用するが、
3倍酢の場合は45CC使用

1日目

夕方から始める。

- 大き目のナベでお湯を沸かし、沸騰したらきゅうりが全部浸かるように入れ、全部入れ終わった時から2分間でガスの火を止める。（2分間は厳守する）
- そのままお湯を捨てずに1晩おく。
絶対にフタをしないこと。

2日目

- 次の朝、キュウリを取り出し輪切りにし、洗濯網に入れて脱水機に3回掛けてしっかりと水気を抜きます。
- 土しょうがを短冊切りにし、タカのみつめは太め切り、調味料を入れて、沸騰するまで煮る。
- 沸騰したら絞ったキュウリを入れて2分間煮たらガスを止める。
今回も絶対にフタをしないこと。
フタをすると柔らかくなりすぎて食感が悪くなります。

※ 洗濯機はなんだかいやだなと思う方は、下記の道具でも何とか可能です。



3日目

いよいよ食卓に出せます。

お酒のおつまみに、お食事のお供にどうぞ！。

4日目以降

- 冷蔵庫に保管すれば3週間は大丈夫です。
- 長期保存する場合は、容器を焼酎等で消毒して冷凍してください。
1年以上保存出来ます。