



毛ガニのゆで方



- ① 大きめの鍋を用意し、鍋に入れた毛ガニが隠れる程度の水を入れ火をつける
※水1リットルに対して20g～30g程度（約大きじ2杯～3杯）の塩、つまり海水くらいの濃度の塩水

- ② 沸騰したら毛ガニを鍋に甲羅側を下に入れて蓋をする。



ゆで時間：20分～25分程度

※茹でている最中に『差し水』『弱火へ変更』はしないようにしましょう。

中火から強火でちょうど良い火加減に調整できると良いです。

※沸騰した塩水が泡状になり蟹を包むことで蟹に塩味が沁みるので煮沸している間は絶対に鍋蓋を開けないでください

- ③ 網にあけて室温で自然に冷ます。
※氷水で冷やすと殻からの身離れがよくなります。



- ④ 毛ガニを軽く水洗いして完成です。

