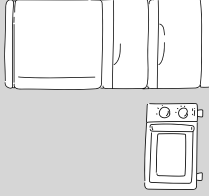


ボイル毛ガニの解凍方法



美味しくお召し上がりいただくために

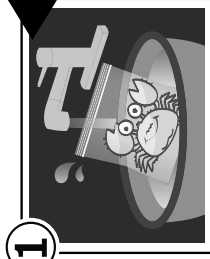
- 電子レンジでの解凍、完全にお湯につけての茹で直しは、著しく食味を損ないますのでお控えください。
- 解凍したカニの再凍結は、品質が低下するためお控えください。
- 解凍後はお早めにお召し上がりください。(目安：解凍後 1 日以内)



基本の解凍「冷蔵庫で自然解凍する方法」

冷蔵庫で時間をかけて、低温でゆっくりと解凍することで旨み流れ出すことを抑え、しっとり仕上がります。

1



カニの表面の氷の膜を確認する

表面についている氷が厚い場合は、カニをビニール袋に入れて水道水をあてて、氷の膜を 8 割程度流水で解凍します。
(カニに直接水がかからないようにお気を付けてください。)
氷の膜が薄い場合はそのまま大丈夫です。

2



カニを包む

乾燥を防ぐためにキッチンペーパーでカニを包み、ビニール袋に入れてしっかりと結びます。
カニ味噌が漏れるのを防ぐために、甲羅側を下にして、深さのある器やボウルに入れます。

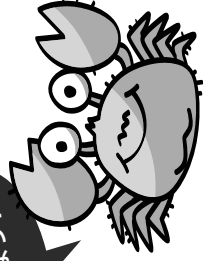
3



冷蔵庫で解凍する

冷蔵庫で 1 日～1 日半程解凍します。

様子を見ながら解凍しましょう！



カニのサイズやご利用の冷蔵庫の温度により、解凍時間は前後することがあります。
半日おきにカニの状態を確認し、調整してください。

※庫内の温度がチルド (1 ～ 2℃) の場合は、解凍に 2 日程かかる場合があります。

蒸して解凍する方法

短時間で解凍できる

オススメ!

冷凍状態から 20 分で解凍できて、初めてでも失敗の少ない解凍方法です。
長時間待たずにすぐ食べられて、熱々の浜茹での味わいを楽しめますので、一度試してみる価値あります。

準備するもの

- 大きめの鍋
(カニがすっぽり入るもの)
- 水・食塩

1

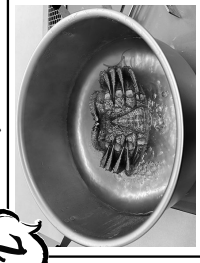


塩水を作る

大きめの鍋に、深さが 2cm 程になるように水を入れ、塩を加えます。塩分濃度は 3% 程度 (水 500ml に対して大さじ 1) が目安です。

出来上がった塩水は、火にかけて沸かします。

2



カニを蒸す

塩水が沸いたら、冷凍状態の毛ガニを甲羅側を下に入れていきます。

カニの足は塩辛くなりやすいので、塩水が足にかかるようであれば、塩水を減らして調整してください。

とっても熱いので火傷にご注意ください！

※トングなどを使うと便利です



鍋に蓋をして、ぐらぐら煮立たない程度の弱めの火加減で 20 分程蒸します。
※火加減が強すぎると、塩水が煮詰まって塩辛くなるのでご注意ください。

完成



蒸し上がった毛ガニは、バットなどに取り出し粗熱をとってからお召し上がりください。



カニの大きさにより蒸し時間は調整してください。

目安
500g 以下：15 分
500g 以上：20 分