

調理のことば

ぬめりを取る

主にさといもを調理する時に用いる言葉です。さといもの表面の粘りを取ることを「ぬめりを取る」といいます。



さといもは皮をむき、塩をふり、ぬるぬるした粘りが出るまで手でよくもむ。



表面のぬめりを流水で洗い、泡がでるまでゆで、水にとってサッと洗い、ぬめりを取る。