

加能ガニ・香箱ガニのゆで方



① カニの両面をタワシで軽く水洗いします。



② カニは、大きめの鍋に水を8分目と塩を入れます。
(海水程度 水1ℓに対し、塩35g)

③ カニが水面からでないように鍋に入れ、強火で水からゆでます。

【注1】水からゆでると脚がとれにくいです。

【注2】元気のよい活カニは、15~20分真水につけて動かなくなってからゆでてください。

④ お湯が沸騰してから加能ガニの大きいもの(1kg前後目安)や香箱ガニは約20分、加能ガニの小さいものは約18分ゆでます。



JF JFいしかわ

石川県漁業協同組合

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>

〒920-0022
石川県金沢市北安江3丁目1番38号
TEL076-234-8815
FAX076-265-5204

JFいしかわ 検索



日本海が育む赤い美味

加能ガニ

KANOUGANI

香箱ガニ

KOUBAKOGANI



JF JFいしかわ