

あさり貝の砂抜き方法

- ① 海水がない場合は、海水と同じ塩分の水（濃さは4%程度で、充分にかき混ぜて溶かして下さい。）を作り貝がつかる程度に入れて上に新聞紙などをのせて暗く静かにしておきます。

砂抜き用の塩分の作り方

(2L) ↓ あらじお
水 2,000cc → 粗塩 80g

※吐いた泥を再び吸い込まないように上げ底にする。

※そおっと開けると、ベロベロと舌を出しています。

※あさり貝は3時間くらいで砂出し出来ます。

※水から上げてそのまま冷蔵庫に入れて料理する直前に水道水で洗ってください。

持ち帰りに長時間かかる場合は、保存温度に充分注意ください。