

透き通って冴える味

八水蒲鉾株式会社



ホーム

八水蒲鉾について

八水のこだわり

八水の商品

商品のご購入

原材料について



四国最大の中間トロール船の基地 練り製品の一般的な製造方法を
です。八水蒲鉾の主原料である魚 ご紹介しています。
を取ってくる魚獲船をご紹介します。

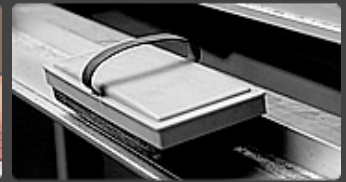
製品ができるまで



よくある質問



学校関係者の皆様へ



これらのコンテンツを家庭や授
業の教材として活用しません
か？

真鯛100%でかまぼこを作る

山口県は納庄昭男様よりメールで質問がありました。

初めまして、かまぼこに関して質問があります。真鯛がそこそこ釣れるので、真鯛100%でかまぼこを作ろうと考えています、3枚におろした後、皮に近い赤身の部分は取り除くのでしょうか？取らなければ白いかまぼこに色の変化は大きく影響しますか？大きな鯛の場合保存にも疑問があります。加工後に冷凍保存できる加工方法があるのでしょうか？よろしくお願致します。

元愛媛県工業技術センターの岡先生に教えていただきました。

蒲鉾は一応どんな魚からでも鮮度がよければ弾力の強いものできます。鯛からも当然できます。ご質問の赤身（血合い）は鯛では少なく、混入しても問題ありません。家庭などで蒲鉾とするには3枚に卸してから魚肉を砕くのが大変です。手回しのミンチでもあれば容易ですが、包丁でたたく作業は大変です。卸した鯛の身を適当に切り、ミキサーで砕いてみて下さい（1）。砕いた肉をミキサー（フードプロセッサーまたはすり鉢）に入れ、食塩を2.5%になるよう加え、氷水を10から20%加え、30秒ほど回し、肉糊を作ります。すり鉢の場合は30分くらい摺り潰します。できた肉糊は粘性があります。これを成形し、加熱します。肉糊を板に付けて、しばらく室温で放置（2時間くらい）してから蒸すと蒲鉾になります。

その他、油で加熱したり、お吸い物に入れたり、加熱法で違った練り製品を楽しめます。（1）の砕いた肉に砂糖を5%ほど加え、ポリ袋に入れ、冷凍（-20℃）しますと、貯蔵できます。使用時解凍してから食塩を入れ、肉糊を作り、加熱しますと弾力のある製品ができます。魚肉量は器具の大きさに適当に、加水量は肉糊の硬さに応じて加減して下さい。

法律に基づく表示

お問い合わせ

ご注文一覧

メールマガジンの購読