

枝豆（エダマメ）の茹で方

用意するもの

枝豆（茶豆、だだちゃ豆）	_____	グラム
塩	_____	グラム
すり鉢、桶、ボウル等		適宜使用
ハサミ		適宜使用
鍋		適宜使用
ざる		適宜使用

手順

- 塩味がしみやすくなりますので、枝豆の両端をハサミで切り落とします
- 軽く水洗いした枝豆をすり鉢等の容器に入れて塩を加えてもみます
- 鍋にたっぷり張ったお湯に塩を入れ、先程の枝豆を入れます
- 3、4分程度茹であげた後、お好みで塩を振ります