

とうもろこしファンなら一度は食べたい嶽きみ とうもろこしのゆで方・レシピ

保存版

👉人気No1

嶽きみのゆで方 (とうもろこしのゆで方)

とうもろこしの食べ方で一番おすすめなのゆできみです。とうもろこしのゆで方はゆですぎないように気をつければ比較的簡単です。

①嶽きみ (とうもろこし) の皮をむきます。

◆ワンポイント◆

皮はとうもろこしの鮮度を保ちます。ゆでる直前に皮をむきましょう

②先端の「ひげ」もきれいに取りましょう。

③大き目の鍋に嶽きみ (とうもろこし) が隠れる程度のお湯を沸かします。

◆ワンポイント◆

あまり新鮮でない場合、最初に塩ととうもろこしを入れると「甘く」なります。

④お湯が沸騰したら、皮をむいた嶽きみ (とうもろこし) を入れます。

⑤再度沸騰するまで待ち、スイートコーン系の「味来 (みらい) 恵味 (めぐみ)」の場合、再沸騰から、4~5分で茹であがります。

⑥茹で上がる直前に用意した塩 (嶽きみ5本に対して15g~20g位) を入れてください。

⑦おいしい嶽きみ (とうもろこし) がゆであがりました。



👉便利! いろいろな嶽きみのレシピ・保存方法

◆新鮮な嶽きみを生で食べる!

新鮮な「嶽きみ」を用意します。皮をむいて水洗いしてそのまま食べます。びっくりします。とうもろこしは果物だったのです。

◆アウトドア限定! 嶽きみ焼き

バーベキューコンロや直火に皮のまま「嶽きみ」を入れます。まんべんなく火が行き渡るように転がします。皮全体が真っ黒にこげたら出来上がりです。やけどに注意して皮をむいて食べましょう。

◆レンジで簡単なきみのレシピ

「嶽きみ」の皮をむき、先端の「ひげ」もきれいに取りましょう。軽く水にひたしてから、ラップにくるみます。レンジで約5分で出来上がりです。(機器によって時間は異なります。)

◆きみの蒸し方 (とうもろこしの蒸し方)

「嶽きみ」の皮をむきますが、皮を1枚残しましょう。蒸し器に入れて約5分で蒸しあがります。最後に残した皮をむいてできあがりです。

◆嶽きみの保存方法

「嶽きみ」は涼しいところで保存してください。生のままであれば、甘味は冷蔵庫で2日ほど保てますが、それ以上は甘味が落ちていきますのでご注意ください。

◆嶽きみの長期保存方法

薄皮2枚程度を残した状態で2~3分間軽く茹でます。とうもろこしが熱いうちに1本毎ラップにくるみます。(1本毎ラップに包んだ方が後で便利です) とうもろこしが冷めてから冷凍庫に入れて保存します。食べる時は、再度茹でるか、電子レンジで温めて下さい。再度温める時の目安は沸騰したお湯で2分程度茹でてください。