



ふく名人の奥村さん
(AKAMA布久亭)

ふく名人がお家の包丁を使った
ふく皮の処理の方法を教えます！

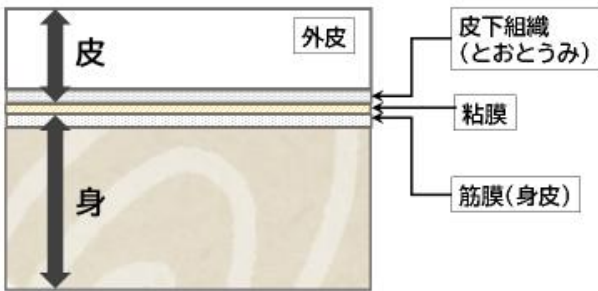


ふく名人の上田さん
(有)アミタ

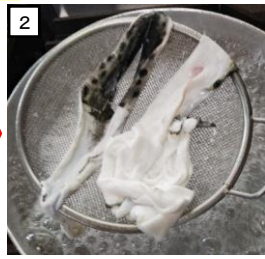
ふく皮の
茹で方・刻み方



<皮の構造>



1 とおとうみをゆでる。



2 外皮をゆでる。



3 氷水に入れ、しっかりと冷やす。

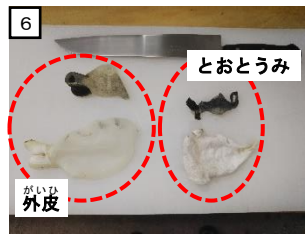


4 氷水に入れ、しっかりと冷やす。

(外皮にぬめりがあるので揉むように洗い流す。)



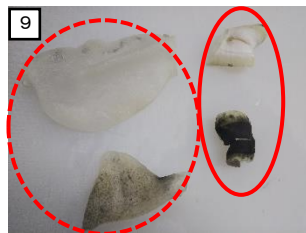
5 6 ゆでた状態。



7 とおとうみは細切りにする。



8 外皮は点線に沿って切り分ける。



9 10 外皮の内、 の部分は細切りに、 の部分は角切りにする。

