

マグロ解凍方法 1

有限会社 カネマサ吉田商事

はじめに、マグロの柵が入るくらいの容器と食塩及びキッチンペーパーを準備します。



- 1 容器にぬるま湯(35 ~ 42 位)を入れて、食塩を混ぜて塩水を作ります。
(食塩の量は、ぬるま湯1ℓに対して大さじ2杯位です。)



- 2 マグロの柵を取り出し塩水の中に入れます。(約5分~15分程度)
(ここでは、完全に柵を溶かすのでは無く、柵の中心部分が軽く凍ってある状態を目安して下さい。解凍時間や温度については、季節等で異なります。)



- 3 塩水から取り出し軽く真水で洗い流します。
(表面の塩水を落とすためです。)



- 4 キッチンペーパーでマグロの水分を丁寧にふき取り、キッチンペーパーで包んだ状態で冷蔵庫にて保存・解凍いたします。
(冷蔵庫で保存して、完全に解凍となります。解凍時間は、約30分~60分程度です。冷蔵庫にて、数日保存する場合は、この状態で保存は可能ですが解凍後はできるだけ2日目以上の保存は避けて下さい。)



この解凍方法は、寿司屋さんなどでよく使う方法で生マグロとなんら変わりなく食べる事ができます。解凍する場合は、時間がかかりますが1柵ずつの解凍をお勧めします。

ひとつの容器に一気に2柵入れると塩水温度が急激に下がり時間が倍以上かかり失敗する場合があります。2柵解凍する場合は、容器を2つ準備して解凍するか又は、1柵終えてから手順1に戻り解凍を行って下さい。

マグロ解凍方法 2

冷凍マグロの柵を常温で1時間~3時間置きます。(時間は、季節で異なります。)

その後、完全に解凍されていない状態でキッチンペーパーに包んで冷蔵庫で保存・解凍いたします。
(この解凍方法の場合は、時間がかかりますので食べる前日の夜又は、その日の朝に行い夕食で召し上がる状態です。)