

割り干し大根の作り方について

①



スライスした大根



大根の葉がついていた方を下側にして、端から順番にスライスしていく。器具が無い場合は大根を横にして、1cm幅にスライスしていく。

②



根元(細い方)は切り込みを入れない。



切り込みを入れた大根

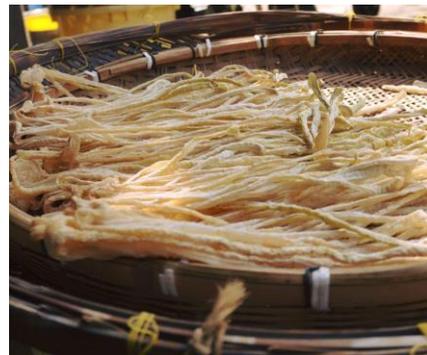
葉がついていた方に1cm幅で切り込みを入れる。根元は3cmほど切り込みを入れないで残す。

③



スライスした大根を干す。通常は縄(稲わら)に掛けて干すが、ビニール紐は滑り落ちるため、洗濯ばさみ等を使用して干すと良い。

④



干し上がった大根はビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存する。