

濃縮かけだしの作り方 = 1:2

A. かけだしかえし: 予め作っておく

	分量	単位	比率 :%	注意
砂糖	128	g	10.0%	上白糖
薄口醤油	1,000	cc	78.3%	本醸造
みりん	150	cc	11.7%	本みりん
出来上がり	1,278	cc	100.0%	計算値

作業手順

出来上がり約 1200cc

- 鍋にみりん 150ccと砂糖 128gを入れ、砂糖が溶けるまで弱火で熱する。
- 砂糖が溶けたら、淡口醤油 1,000ccを入れる。強火で熱する。
- 泡が出始めたら火を止める。
- 鍋蓋をして鍋ごと冷水で冷ます。自然に冷ましても良い。
- 冷めたかえしを一升瓶等に入れ、冷暗所で保管する。これを1週間以上ねかす。

B. 白だし: 白だしは3倍の濃縮とする。分量は1800ccを作る

	分量	単位	比率 :%	注意
水	1800	cc	100	軟水が良い
だしかつを	270	g	15	別天上(そば用混合厚削り節)
だし昆布	54	g	3	利尻昆布等
出来上がり	1800	cc	100	出来上がり数値 濃縮白だし

作業手順

- 水1800ccとだし昆布 54gとを鍋に入れ、加熱する。(約10分から20分 約80度 C : 白い泡が目安)ただし、沸騰させてはだめです。昆布に爪がたつ程度まできたら、取り出す。
- 次に、だしかつ270gを入れ20分から30分炊く。但し、かつをが湯の中を転がるように火加減る。
- 浮いてくる「あく」をこまめに取る。
- 20分から30分後、だし漉しをする。
- 水又は二番だしで、吹き上がり1800ccにもどして、白だし(素だし)が出来上がる。

ヒント: 前もって、鍋の 1800ccゲージを作っておきましょう!

C. 濃縮かけだしの配合、出来上がり= 2,260cc

	分量	単位	比率 :%	注意
かけだしかえし	460	cc	20.4%	Aで作った「かけだしあえし」
濃縮白だし	1,800	cc	79.6%	Bで作った「濃縮白だし」
合計	2,260	cc	100.0%	

作業手順

- かけかえしと白だし= 1:4を鍋で合わせる。460cc : 1,800ccです。再度、加熱します。後、すぐに冷水に入れて置く。
- 充分冷えたら、清潔なペットボトル等に入れて出来上がり。合わせた後、すぐに使用できますが、冷蔵庫で1週間以上ねかすことをお勧め。
- 1週間後には、長期保存する場合は栓をゆるめて冷凍庫に入れ、凍結後、栓を締めて保管。
- 表示は 1:2です。

D. 濃縮かけだしを元に戻す: 300cc 1人前として 5人分 (1500cc)が出来上がる。

	分量	単位	比率 :%	注意
濃縮かけだし	500	cc	33%	Dで作った「濃縮かけだし」

水	1,000	cc	67%	軟水がお勧め
合計	1,500	cc	100%	

作業手順

- 1 濃縮かけだし500ccに対して水 1,000ccを合わせます。
- 2 薄めた出汁は加熱して使用。

以上、標準としての分量配合です。かつを、昆布の種類、量、そして調理方法によって微妙に変化します。追いかつをする場合は花かつを約 10から20%を目安にしてください。研究して下さい。