

～京ゆばの調理法～

「生ゆば」はそのまま「乾燥ゆば」はサッと水をかけて水気を切っておく。又、あまり長く煮過ぎない様にして淡味で仕上げるのがコツでございます。

ゆば煮合わせ

ゆばを八方汁(水 5 カップ・砂糖 40g・酒 1/2 カップ・鰹節 15g・醤油 1/2 カップ・化学調味料少量)にて煮込み、ゆば独特の「京の味」を充分ご賞味頂けます。百合根・椎茸・青味等を添えてお召し上がり願えば、味はまた格別です。白身の魚・かしわ・豚肉等に椎茸・ほうれん草・白菜等を添え、煮込んで頂けば、ゆばとよく合います。お好みにより調味料を加減して下さい。



お吸い物

ゆばを熱い汁の中に入れ、暫くおいて頂ければ出来上がります。

椎茸・青味・海苔等を添えれば簡単に美味しくお召し上がり願えます。

生ゆばのおさしみ


生ゆば(引上げ)をそのままわさび醤油・からし醤油・しょうが醤油・二杯酢等でお召し上がり下さい。本当のゆばの味をおためし下さい。生ゆばはよく冷える冷蔵庫に入れて頂いて夏期は二日、冬期で五日位保ちます。





京湯葉料理	レシピ
ゆばの巻上げ	ゆばをぬれ布巾にはさんで(生ゆばならそのまま)しめらせ、海老・かに・白身の魚・かしわ等、お好みの材料を小指大に切って片栗粉をふり、広げたゆばで手前からくるくる巻き、巻終わりをとめて、やや低めの温度の油でカラッと揚げ、塩・天つゆでお召し上がり下さい。
茶碗蒸し	ゆばは玉子と合わすと美味しいので、他のかやくと一緒にいれます。また、細かく切って玉子とじにして頂きます。
すき焼・水煮・鍋物	かしわのすき焼、かしわ・豚肉の水煮、沖すき、ちり鍋、湯豆腐その他鍋物のあしらいとしてご利用ください。生ゆばはそのまま、乾いたゆばは水でもどし、軟らかくして盛り付けます。尚、ゆばはだし汁をよく吸いますので汁をたっぷり多めにしてください。
おつまみ	生ゆば、乾燥ゆば共そのまま油に入れ、サッと揚げ、塩・化学調味料をふりかけお召し上がり下さい。酒・ビールの突出しに好適です

～京ゆばの調理法～

「生ゆば」はそのまま「乾燥ゆば」はサッと水をかけて水気を切っておく。又、あまり長く煮過ぎない様にして淡味で仕上げるのがコツでございます。

ゆば煮合	2列2行の表を作成します。罫線なしにします。	
ゆばを八方汁(水 5 カップ・砂糖 4 醤油 1/2 カップ・化学調味料少量)にて煮ゆば独特の「京の味」を充分ご賞味頂けます。百合根・椎茸・青味等を添えてお召し上がり願えば、味はまた格別です。白身の魚・かしわ・豚肉等に椎茸・ほうれん草・白菜等を添え、煮込んで頂けば、ゆばとよく合います。お好みにより調味料を加減して下さい。		

	お吸い物
	ゆばを熱い汁の中に入れ、暫くおいて頂ければ出来上がります。 椎茸・青味・海苔等を添えれば簡単に美味しくお召し上がり願えます。

生ゆばのおさしみ	
生ゆば(引上げ)をそのままわさび醤油・からし醤油・しょうが醤油・二杯酢等でお召し上がり下さい。本当のゆばの味をおためし下さい。生ゆばはよく冷える冷蔵庫に入れて頂いて夏期は二日、冬期で五日位保ちます。	

京湯葉料理	レシピ
ゆばの巻上げ	ゆばをぬれ布巾にはきして(生ゆばはそのまま)しめらせ、海老・かに・白身の魚・かしわ等、お好みの具をのせて片栗粉をふり、広げたゆばで手前からくるくる巻き、170℃の温度の油でカラッと揚げ、塩・天つゆでお召し上がり下さい。 2列5行の表を作成します。
茶碗蒸し	ゆばは玉子と合わすと美味しいので、他の具と一緒に玉子とじにして頂きます。
すき焼・水煮・鍋物	かしわのすき焼、かしわ・豚肉の水煮、沖しらいとしてご利用ください。生ゆばはそのままで盛り付けます。尚、ゆばはだし汁をよく煮込んで下さい。
おつまみ	生ゆば、乾燥ゆば共そのまま油に入れ、サッと揚げて醤油・化学調味料をふりかけお召し上がり下さい。酒・ビールの突出しに好適です。

参照ホームページへいき、必要な写真の上で右クリック→コピーをクリックしてから、挿入したい場所にカーソルをおき、「編集」→「貼り付け」で写真を貼り付けます。