

とうもろこし 茹で方

- ① 茹でる前に皮を1, 2枚むいておく。
- ② とうもろこしが入る鍋を用意し、
ひたひたになるまで水を加える。
水2リットルなら、大さじ2杯の塩を
加える。
- ③ 湯が沸騰したら、10分程度茹でる。
途中、2, 3回鍋の中で回転させる。
茹で上がつたら火を止め、10分ほど
放置。これで完成！