

次は塩抜きを行います。

私の場合は、ベーコンをそのまま食べるようなことが無いので、料理の中で使用する上で塩分が多くても殆ど支障が無いので、塩抜きは1日では無く半日程度にしました。



お肉に付いた塩を流水で洗い流し、そのお肉を深いボールに水をたっぷり入れてあるところに入れて、お肉全体を水に漬け込みます。

半日と言っても、朝5時頃に水に漬け込んで、お昼頃には取り出しました。  
(家庭の事情で)