

冷蔵庫に置いておきたい

合わせ調味料とお出汁

□材 料

【合わせ】

醤油・・・・・・・・160cc
みりん・・・・・・・・160cc
酒・・・・・・・・160cc

【水出しお出汁】

水・・・・・・・・1ℓ
かつお節・・・・・・・・30g
昆布・・・・・・・・手のひらサイズ2枚

【甘口合わせ】

醤油・・・・・・・・160cc
みりん・・・・・・・・160cc
酒・・・・・・・・80cc
砂糖・・・・・・・・大さじ5

【基本のドレッシング】

甘酢・・・・・・・・200cc
太白ごま油・・・・・・・・200cc
塩・・・・・・・・小さじ1/2強
コショウ・・・・・・・・小さじ1/3
からし・・・・・・・・10g

【甘 酢】

酢・・・・・・・・450cc
砂糖・・・・・・・・75g
塩・・・・・・・・小さじ3と3/4

【にんにく醤油】

にんにく・・・・・・・・1～2片
醤油・・・・・・・・1カップ

【はちみつ味噌】

味噌・・・・・・・・1/2カップ
はちみつ・・・・・・・・1/4カップ

*【紺色】は、500mlの保存瓶1本分の分量です。

□作り方

- * 調味料は、それぞれ混ぜ合わせ清潔な容器で冷蔵庫に保存する。
- * にんにく醤油は、翌日から使用できます。