

●料理への応用

基本の簡単浅漬



<材料>

- ・白菜 80g
- ・人参 20g
- ・浅漬調味液 30g

<作り方>

- ①白菜は小さめのざく切り、人参は薄切りにカット
- ②袋にカットした野菜を入れ、浅漬調味液を加えよくもむ
- ③野菜の水分が出始めたらそのまま1時間ほどおく
- ④盛り付けて完成

下味に



<材料>

- ・鶏もも肉 1枚(約250g)

(A)

- ・浅漬調味液 10g
- ・酒 10g
- ・塩 2g
- ・すりおろしにんにく 少々
- ・すりおろししょうが 少々

- ・小麦粉 大さじ1.5
- ・片栗粉 適量

<作り方>

- ①鶏もも肉は余分な脂をトリミングし、一口大にカット
- ②(A)の調味料を混ぜ合わせ、カットした鶏もも肉にもみ込み30分ほどおく
- ③30分ほどおいた鶏もも肉に小麦粉を馴染ませる
- ④片栗粉を表面に薄くつけて揚げる
- ⑤盛り付けて完成

旨味の足しに



<材料>

- ・大根 600g

(A)

- ・浅漬調味液 100g
- ・水 400cc
- ・薄口醤油 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1

- ・ゆず皮 適量

<作り方>

- ①大根はお好みの大きさにカットし、面取りをしておく
- ②たっぷりの水で竹串がすんなりとおるまで下ゆでをする
- ③茹で上がったらざるにあげておく
- ④(A)を鍋に入れ、大根を加えて中弱火で約30分落とし蓋をして煮る
- ⑤盛り付け、ゆず皮をのせて完成

その他、多数の調味料を取り揃えております。

ご注文・お問い合わせは



大阪の調味料屋さんです
KITCHEN STAFF
コトシ甲 株式会社 かわかみ

Tel 0120-871-314

Fax 0120-871-319

<http://www.kawakami.co.jp>

Instagram / Facebook で [かわかみ](#) をフォロー