

これで今日から我が家もプロの味

親
展

合わせ酢の黄金比！酢の物はこれで決まり！

身体がほしがる これから酢の物
これから季節には「**若布と胡瓜の酢の物**」はいかがですか？

調理ポイント

胡瓜は塩もみ、若布は塩抜きをしっかりとしてください。

あとは下記の酢と合わせるだけ！

この他にも優しい酢の物が簡単にできます。

合わせ酢の黄金比・・・ 出汁7：酢3：醤油1：味醂1



これって 高級料亭で 使っている 「土佐酢」 なんですよ！

醤油1 酢1 一杯酢

醤油1 酢1 味醂1 三杯酢

など、材料に合わせて色々な配合があります。

ちなみに、冷やし中華もご家庭で簡単にアレンジ出来ます。

醤油1 砂糖1 酢1 スープ1 ごま油少々

春雨中華サラダにも代用できますよ！

細かい味は各ご家庭で調整して下さいね。

