

「だし」のひき方



水:1リットル
本枯節 軽うす削り:50g
昆布:10g



① 昆布を水から入れ



② 沸騰直前に昆布をとりだす



③ 沸騰したらうす削り50gを投入します



④ 1~2分弱火で



⑤ アクをすくいなから



⑥ ザルにキッチンペーパーをしき、こします



⑦ だし取り完了



水:2リットル
本枯節 厚削り:100g
昆布:20g



① 昆布を水から入れ



② 沸騰直前に昆布をとりだす



③ 沸騰したら厚削り100gを投入します



④ アクをすくいなから



⑤ 20~25分弱火で



⑥ ザルにキッチンペーパーをしき、こします



⑦ だし取り完了