

「かえし」の作り方



しょう油 1000 cc
砂糖 200 g
本みりん 200 cc

「かえし」は、日本そば専門店では使われている万能調味料です。
この「かえし」を鰹節・昆布などからひいた「だし汁」で割るだけで、
「そばつゆ」をはじめ本格的和食レシピが可能になります。



①なべにみりんを入れ、中火で煮立てます。
(みりんのアルコール分をとばします)
煮立ったところで砂糖を入れ弱火にします。



②ゆっくりとかき混ぜ、よく溶かし込みます。



③ゆっくりとしょう油を注ぎ、



④弱火のまま注意深く加熱します。



⑤泡が出始めたら注意、
焦げつきは風味をそこねます。



⑥泡が表面を覆い始めたら火をとめます。



⑦自然に冷ませばできあがりです。
容器にいれ冷暗所に保存して使いましょう。