

これで今日から我が家もプロの味 **親展**

30分漬け込みでプロの味の巻

業界用語の「**三 同 割**」さんどうわり

醤油 1 酒 1 みりん1「同量の調味料を混ぜるだけ」で
魔法の味付け出来上がり！

基礎 **技**

味付け汁に魚を漬け込み、
柚子やレモンのスライスを入れて香り付け。
そして弱火で焼けば！

ほら、簡単！料亭の焼肴の**柚庵焼**の出来上がり

***幽庵焼き**（ゆうあんやき）とも言い、江戸時代の茶人で、食通でもあった北村祐庵（堅田幽庵）が創案したとされています。



応用 **技**

また、上記の**秘密のたれ**に思い切り生姜を入れてお肉を焼けば！

ほら、簡単！今度は、上品な生姜焼きの完成デス。



簡単レシピですが、プロは**シンプルな味付け**をします。

ご家庭で調理の場合は**火加減などの注意**をし、調整しながら調理して下さい。

甘めの味付けがお好きな場合は、隠し味に砂糖を少々入れるとまろやかになります。

プロの技

基本調味料の酒をワインに変えたり、同量のソースやケチャップ等を入れ、味にバリエーションを付けています。是非お試しあれ！