

第92回 2014年12月23日(火)

年末準備の漬物アラカルト



① 菊干ほうゆ漬
ほうゆ、みりんを火入れしてアルコール飛ばして冷まし、菊干スライスして漬けてお好みでどうぞ



② アーコンみぞれ漬
みぞれ、ごま油、酒少々、アーコンを漬けて... アーコンは塩ふり木出ししてから漬けてね



③ ぼすのからし漬
ぼすスライスし、塩ふりし30分程したら絞って、からし砂糖で淹れね



④ ズッキーニのえび漬
ズッキーニを塩ふりし、スライスして水出し、ゆず皮、塩、砂糖にてお好みで



⑤ かぶの十枚漬
かぶスライス、ゆず皮、酒少々、酢、砂糖、塩で漬けてお好みで



⑥ こぼろのかぼ漬
酒かす、ごま油、酒、みりんを后ろて、こぼろを漬けて、野菜は塩ふりし、1〜2日木出し、3MMS漬けてね



⑦ かぶ漬
かぶスライスし、塩ふりし水出し、酢、白だし、砂糖で漬ける



⑧ ハツハリ漬
切干大根を2〜30分程もどし、はんにゃを切つ、みりん、ほうゆを火入れしてアルコール飛ばして漬ける



⑨ 大根甘酢漬
大根スライスし、塩ふりし水出し、酢、砂糖で



⑩ ぼすのかぼ漬
ぼすスライス、塩ふりし水出し、お好みで塩、お好みでどうぞ