

# 合わせ調味料の

# 黄金比

## ～和食編～



### 【万能和風だれ】

酒1：醤油1：みりん1

どんなお料理にも合う万能和風だれ。砂糖を加えることで甘辛だれに、だしを加えることで煮物つゆにも変化します。まずはこの万能和風だれを覚えてしまいましょう♪



鶏の照り焼き



ブリの照り焼き



肉じゃが



筑前煮

### 【煮物つゆ】

だし10：醤油1：みりん1

出汁10：醤油1：みりん1の比率は、主に煮物などの料理にぴったりです。

出汁が多いため、味が薄いのでは？と思うかもしれませんが、落とし蓋をして煮詰めると、ちょうどいい味付けになります。



切り干し大根



大根の煮物



ふきの煮物



れんこんの煮物

### 【丼つゆ】

だし2：醤油1：みりん1

出汁4：醤油1：みりん1は、煮物よりも凝縮された味付けになります。万能な丼のたれにもなるんですよ。



親子丼



牛丼



かつ丼



天丼