

●華麗なるおっ酢の使い方●

～貴方なりのおっ酢の世界をご堪能ください。～

塩もみした野菜に大さじ 1-2 のおっ酢をかければ酢の物に。

- ・塩もみしたきゅうり 1 本

おっ酢 1、おだし 1、叩いた木の芽で木の芽酢に。

- ・わかめとスライスオニオン
- ・くし切りトマト
- ・白魚と筍

おっ酢大さじ 1 におろし生姜で生姜酢

- ・スライスしたセロリ
- ・カニのほぐし身
- ・焼いたキノコ

大さじ 2 のおっ酢に大さじ 1 の油を混ぜれば和風ドレッシングに。

- ・レタスサラダ
- ・茹でもやし
- ・春雨サラダ
- ・千切りキャベツとツナ

大さじ 3～のおっ酢に 100cc のだしでのばせばあっさり南蛮漬けのタレに。

- ・唐揚げとパプリカ細切り
- ・ズッキーニやシシトウ、人参の素揚げ
- ・焼いた鯖に大根おろしを乗せてかける
- ・水戻しした切り干し大根とわかめ

大さじ 2 のおっ酢を 300g の熱々のご飯に混ぜれば黒寿司に。(必ず湯気が立つ熱々のご飯で。)

- ・上にお刺身を乗せて海鮮ちらし
- ・甘いお揚げさんで包めばおいなりさん
- ・きずしを載せれば一口鯖寿司
- ・お漬物 1 枚と共にラップで一口サイズにまとめれば手まり寿司

500g のスペアリブ (もしくは手羽先) に 700cc の水、100cc のおっ酢で 60 分煮ればおっ酢煮に。