

こんぶ と かた
昆布だしの取り方

ざいりょう
■材料■

みず しーしー
水 550cc
こんぶ
昆布 5グラム



なべ ゆ わか
鍋でお湯を沸かす



ひ け こんぶ
火を消して 昆布をひたす



ふん お
つたをして 15分 置く



こんぶ と だ
昆布を取り出す
(500cc できあがる)

いちばん と かた
一番だしの取り方

ざいりょう
■材料■

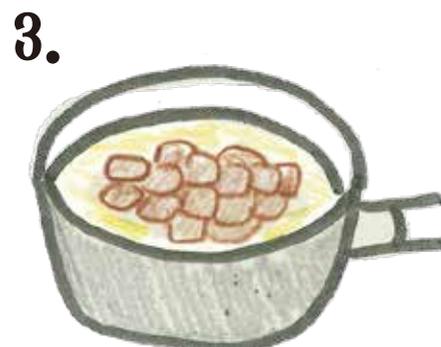
こんぶ しーしー
昆布だし 500cc
けずり節
けずり節 5グラム



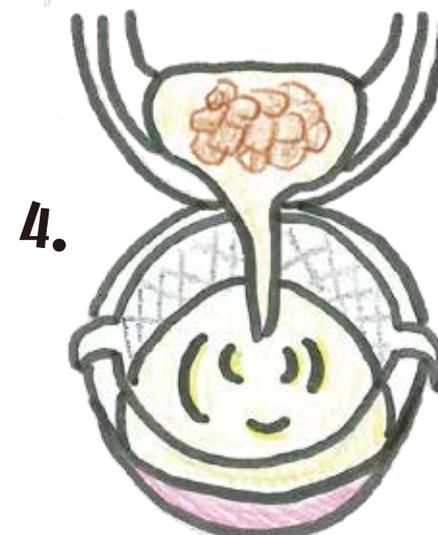
こんぶ あたた
昆布だしを温める



ひ け
火を消して
けずり節を入れる



びょう お
30秒 置く



ザルでこす