

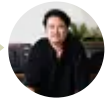


ウナギ蒲焼のタレ～本物の味をあなたに～

by こじまぼん助



検索1位！レポ600件感謝！超簡単なんだけど、たった1つだけコツがあるんですよ！そこに本物の味が隠れているんだな～



コツ、ポイント

必ず酒とみりんを[煮切る]こと！アルコールっていうのは揮発性...つまり気化しやすいので、一緒に煮ると香りを損なってしまいます。もし醤油を最初から入れてしまうと醤油の[香ばしさ]が飛びやすくなってしまいます。

材料：

砂糖	大さじ4
料理酒	大さじ4
みりん	大さじ4
醤油	大さじ4

このレシピの生い立ち

蒲焼がしたくて！

1. まずは動画でチェック！YouTubeで「こじまぼん助 うなぎ」って検索してね♪



2. 「砂糖」 まずは砂糖を。ここで火をつけるよ！



3. 「料理酒」 ドーン。



4. 「みりん」 こいつも鍋に。



5. 「最重要ポイント」 酒とみりんを強火で沸騰させて[煮切る]沸騰してから大体1分ぐらいね 詳しくは↓のコツで



6. 「醤油」 アルコールが煮切れたら醤油！火は中～強火で！



7. 「煮詰める」 中～強火で1/2～1/3ぐらいまで煮詰めるよ！



8. 「固さ」 こんな感じでゴムベラで線がひける程度を目安に。



9. 「完成」あとは別の容器に移して完成！ドロットしてくるから早めに鍋から逃した方がいいよ！



10. こんな感じに使えます！これは豚肉だけどw レシピID3024057



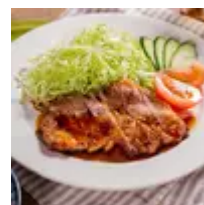
11. ご一緒にナスイかがっすか～？トロットロにできるよ！ ID2771469



12. 味の基本はまったく同じ！でうまうま玉子巾着はいかがっすか～!? レシピID3351625



13. このタレを応用するとポークソテーにも使えるよ！ レシピID3227903



<https://cookpad.com/recipe/3025812>

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.