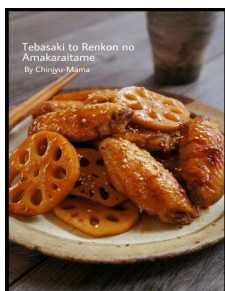


## タレを使った

### 調理例



はりま十水堂の佃煮は全て、醤油と砂糖のみで炊き上げております。

#### 手羽中とレンコンの甘辛煮

レンコンと手羽中は片栗粉をまぶし揚げる。

タレ大さじ2・水大さじ2・酢大さじ2を沸々させた中に揚げたレンコンと手羽中を入れ煮絡める。白ごまをふって出来上がり！

#### 鮭の南蛮酢

生鮭は一口大に切り片栗粉をまぶしてカラッと揚げる。玉ねぎ、人参は細切りに、鍋に水1カップ、タレ1/2カップ、酢1/2カップを入れ沸々させる。揚げた鮭、玉ねぎ、人参を入れて出来上がり。お好みで鷹の爪など。

#### 親子丼

浅めの鍋に水1カップ、白だし大さじ1を入れ玉ねぎ、鶏肉を入れる。タレを適量(味を見ながら)鶏肉が煮えたら溶き卵を投入し出来上がり。

その他にもチキンの照り焼き・筑前煮など佃煮の旨味で味付け失敗知らずです。お砂糖と醤油を使う料理何でも美味しく出来ます。

色々とお試しく下さい♪

