

ちだい 生姜煮

材料（4人分）

ちだい	4切	} A
出汁	2カップ	
酒	60cc	
濃口	60cc	
味醂	60cc	
砂糖	30g	
生姜	適量	
みつば（葉）	適量	



作り方

- ① ちだいは、80度位のお湯で霜降りをして冷水にとり、ぬめり、ウロコ血合などを取り除く。（真子があれば同じ様に）
- ② 鍋にAを合わせ①を焚いていく。
※焚き過ぎない事
- ③ ②を盛り付け、針生姜、みつば（葉）を添える。