

冷蔵庫に余ってますか??

めんつゆ活用法

夏の間、そうめんなどで大活躍しためんつゆ。残りが、少し... 冷蔵庫に眠っていませんか? 今回は、そんなめんつゆの活用法です!

濃縮タイプは、表示の量と薄めたお湯を使いやすい



「おは」かんたん★プラスワン!

①UP焼きにめんつゆをちょっとプラスするだけで、簡単だし巻き風。

②マヨネーズにプラス! ツナサラダにマヨネーズと、隠し味に、少量のめんつゆを合わせると、味に深みが増します。

応用 中華に!

めんつゆに、お酢とごま油をプラス! 夕めのお湯と合わせ、いたけわかめ、カニカマ、ごまなどを入れ、とろみをつけ、溶いた卵を落とし、ラー油をたらせば、酸辣湯風に。中華めんの代わりに、うどんに合わせても、美味しいですよ!

洋風に!

めんつゆは、バターとも相性抜群! 電子レンジで2~3分温めたじゅわいもと、ベーコンを少量の油と、バターで炒め、仕上げに、めんつゆを回しかければ出来上がり。パスタに使う時は、オリーブオイルで具材を炒めた後に、ゆでたパスタを合わせ、仕上げに、バターとめんつゆを使えば、香り豊かによ

「ちなみ」素朴なギモン...

めんつゆと、白だしのちがいは??

めんつゆは、だし汁などに+濃口しょうゆ
→色は濃く、味は甘め

白だしは、だし汁などに+薄口しょうゆ
→色を付けたくない料理に。
めんつゆにくらべて、塩分は濃い目。



使っている調味料。ちがいを知れば、料理の幅も広がりますね!!

だいしん通信

平成29年11月号 vol.20

一級建築士事務所 TEL 0911-72-9339
大進建設株式会社 FAX 0911-72-9553



用作公園紅葉



今年も一ヶ月と少しを残すのみとなりました。早いですネエ~。そろそろ忘年会シーズンも始まり週末は予定でいっぱい! という方もいらっしゃるのではないのでしょうか? 飲み過ぎ

食べ過ぎには充分お気を付け下さい。私も気を付けます。今回はご報告があります。この度、大分県木造住宅推進協議会主催の「おいた木の良さを生かして建築賞2017」において、お陰様で入選する事が出来ました。施主様のご理解とご協力を頂き応募した作品は一次審査を通過し9月末に内覧を含めた現地調査が行われ、今月はじめに嬉しい入選のお知らせも頂く事が出来ました。木造にこだわる弊社にとって大きな励みになります。ありがとうございました。!

今日のだいしん猫は、めんつゆの活用法についてお伝えしています。うちの冷蔵庫にも有るなあ... 使いかけのめんつゆ。このだいしん猫の子ラジは長女が作成しております。併せてお読みいただくとさらにも励みになります。!

黒谷 孝子

