

だしの取り方

《用意するもの》

削りぶし・・・20g (1袋) 水・・・500g
なべ・・・1つ ざる・・・1つ キッチンペーパー・・・1枚
ボウル・・・1つ

《やりかた》

1. なべに水を入れて火をつける
2. 温度が上がって泡が出てくるまで待つ (沸騰する)
3. 沸騰したら火を止める
4. 削りぶしを20g (1袋) なべに入れる
5. **かきまぜないで**10分待つ
6. ボウルの上にざるをおいてキッチンペーパーをひく
7. 写真のようにだしをながす



8. できあがり



節(ふし)の写真

かつおぶし



かつお

さばぶし



さば

うるめいわしのにぼし



うるめいわし