

魚の煮物

魚の煮物は、和食の定番です。魚の旨味を最大限に引き出すための煮汁の作りかたがポイントです。

魚の煮物の作りかたをご紹介します。ぜひお試しください。♥



魚の煮物の作りかたをご紹介します。ぜひお試しください。

魚の煮物の作りかたをご紹介します。ぜひお試しください。

- 魚 1尾
- 酒 30ml
- 醤油 90ml
- 砂糖 1/4

魚の煮物の作りかたをご紹介します。ぜひお試しください。

魚の煮物の作りかたをご紹介します。ぜひお試しください。

魚の煮物の作りかたをご紹介します。ぜひお試しください。



1. 将菠菜洗净，放入沸水中焯烫45秒，捞出沥干水分。



2. 将焯好的菠菜放入锅中，加入适量的水，煮至汤汁浓稠，即可食用。



3. 将焯好的菠菜放入锅中，加入适量的水，煮至汤汁浓稠，即可食用。

