

【 鶏白湯スープの作り方 】

鶏白湯スープは、鶏皮と鶏骨を長時間煮込み、油を飛ばして作る。白濁したスープは、鶏皮と鶏骨の成分が溶け出した結果。白濁したスープは、鶏皮と鶏骨の成分が溶け出した結果。白濁したスープは、鶏皮と鶏骨の成分が溶け出した結果。

材料



材料

鶏皮 (250g)

鶏骨 (鶏皮) 鶏皮1 (250g)

鶏皮20g

鶏皮

鶏皮300cc

鶏皮

鶏皮

鶏 (鶏皮) 鶏皮



□□□□□□



□□□□□□□□□□□□□□□□



□□□□□□□□□□□□□□□□

