

# お鍋の具材の準備

お鍋の具材の準備は、お鍋の味を左右する重要なポイントです。今回は、お鍋の具材の準備方法をご紹介します。



お鍋の具材の準備は、お鍋の味を左右する重要なポイントです。

- お鍋1鍋
- お肉(豚肉)100g
- お野菜(お豆腐、お白菜)100g
- お調味料
- お鍋200g~300g
- (A)お酒300cc
- (A)お醤油4~5cm幅 80~90cc
- (A)お味噌(お味噌) 1/2
- (A)お豆腐(お豆腐)1/2(5cm)
- (お鍋)お鍋の準備は、お鍋の味を左右する重要なポイントです。



□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□



□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□♥□  
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□♀□  
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□♫



□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□→□□→□□□□□□□□□□□□



□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ (A) □□□□□□



1. 鶏肉と野菜を炒め、(お酒80cc、醤油90cc)を加えて煮込みます。



2. 煮込み汁を器に盛り、お好みで薬味をのせます。



3. 茹きたるうどんを汁に投入し、お好みで薬味をのせます。

4. お好みで醤油、お酒、お醤油を加えて煮込みます。OK

☞ 痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦



痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦痞客邦

痞客邦 [BLOG](#) 痞客邦 痞客邦