

歴史に残そう！味噌汁オリジナルレシピプロジェクト

(4班)

料理名	根菜味噌汁
材料	<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼう ・鳴門金時 ・れんこん ・大根 ・あぶらあげ ・トマト ・にぼし ・味噌
作り方	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;"> <p>1 だしを準備する</p> <ul style="list-style-type: none"> ① にぼしの頭とはらわたを手で取り除く。 ② なべに水を入れ、にぼしをつけておく。 <p>2 だしをとる</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 1のなべに火をかける ② ふっとうしたら弱火にする ③ 香りがするまでしっかりとだしをとる <p>3 材料を洗う、切る</p> <ul style="list-style-type: none"> 大根・・・いちょう切り ごぼう・・・ななめ切り 鳴門金時・・・乱切り れんこん・・・うすぎり あぶらあげ・・・たんざく切り <p>4 煮る</p> <ul style="list-style-type: none"> かたいものから順に入れる <p>5 味噌を入れる</p> <p>6 もりつける</p> </div> <div style="flex: 1; text-align: center;">  </div> </div>
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> 実のかたさや味噌の濃さを確認する トマト果汁を入れる 隠し味トマト