

たこ焼きソース



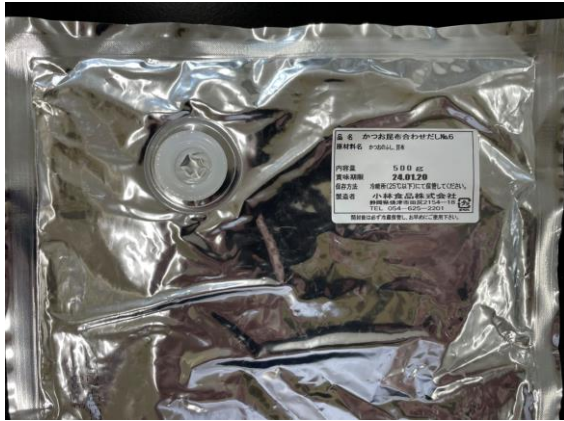
使用する物 (30CC分)

- ・かつお昆布合わせだしNo.6
- ・水
- ・濃口醤油
- ・みりん
- ・中濃ソース
- ・ケチャップ
- ・砂糖

量

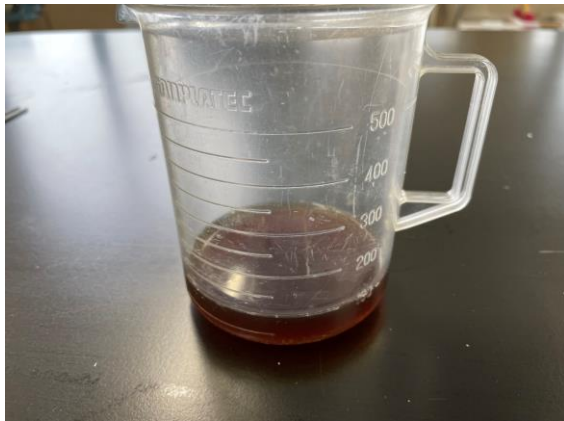
- ・適量
- ・出汁の4倍
- ・出汁と同量
- ・出汁と同量
- ・大さじ1杯
- ・大さじ1/2杯
- ・小さじ1/2杯

①



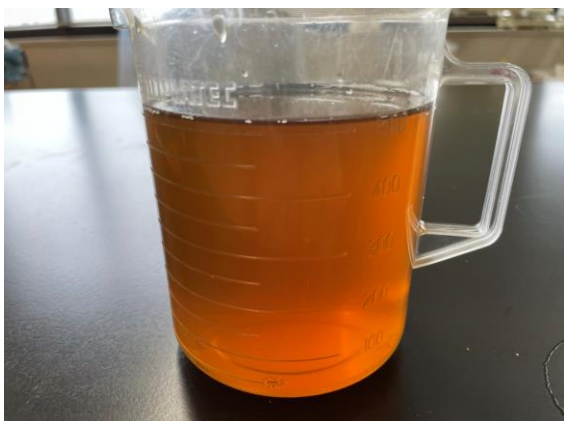
たこ焼きソースには出汁を使用します。今回は「かつお昆布合わせだしNo6」を使用します。利尻昆布と鰹節だけで出汁を取っている製品です。

②



「かつお昆布合わせだしNo6」はBrix10%程の濃い出汁です。たこ焼きソースに使用するにはそのままでは少し濃いので、水で薄めて使用してください。

③



たこ焼きソースに使う際は5倍希釈がちょうど良い塩梅です。「かつお昆布合わせだしNo6」を1に対して4倍の量の水を入れて薄めてください。

4



5倍希釈したかつお昆布合わせだしNo.6を5に対して濃口醤油とみりんを1：1で用意します。（希釈前の出汁と同じ量を用意するとちょうど良いです。）

5



3種類を混ぜ合わせます。この割合で混ぜれば疑似的なめんつゆになります。30ccのたこ焼きソースを作るには、このめんつゆが大きさ1.5杯分必要です。

6



先ほど作っためんつゆ・中濃ソース・ケチャップ・砂糖をよくかき混ぜます。

7



耐熱容器に入れてラップをかけずに600wで40秒程加熱をしたら完成です。粘り気が少なくサラサラしている場合は様子を見ながら追加で加熱をしてください。