|  |  |
| --- | --- |
| 所属団体氏名 | 札幌蕎道会　　長谷川　和之 |
| 料理名 | 甘汁の作り方 |  |
| 料理 | 材料名 | 分量 |
| ・水・鰹節（本花、中厚削り）・宗田節（中厚削り）・出汁用昆布 | ２０L２５０ｇ２５０ｇ１０ｇ |
| 作り方 |
| 1. 水２０Lを鍋に入れ、昆布１０ｇも入れて沸騰させる。昆布は沸騰直前に取り出す。
2. 水が沸騰したら鰹節２５０ｇ、宗田節２５０ｇを出汁袋に入れて寸胴鍋に投入する。
3. ４０分間煮だすが、はじめの5分は強火で加熱する。
4. 残りの35分は中火で加熱する。途中であく取りもする。
5. 時間が経過したら火を止め、出汁袋を取り出す。
6. とれた出汁の量を計量する。
7. かえし１に対して出汁９～１０の割合になるようにかえしを加える。汁の味を確認し、必要に応じてかえしを追加する。
8. 味が決まったら完成！　適当に保温しながら待機する。
 |
| 備考 | ・保温する際に時間の経過とともに多少煮詰まってしまうので、数時間にわたって保温する際は、出汁を少し取っておいて途中で調整することも必要になる。 |