

混合だし作り

昆布



切れ目を入れた
昆布は前日から
水につけておく

味・香いの良い
透明なだし



時間をかけて加熱
沸騰直前に
取り出す



かつお節

かつお節を一度に入れ、
沸騰してからしばらく
加熱する



汁が濁らないように
沈んでから静かにこす

干し椎茸



料理により
だしを使い分けます

味、香いが自慢の和食



にぼし

