

大廚師:Shirley
日期:Mar.12 2005

SOBA SAUCE 日本涼麵醬

材料:

1. 大魚干 30g
2. 昆布 3 條
3. 香菇 30g
4. Mirim 日本味霖 750g
5. 日本清酒 1 杯
6. 水 1 杯
7. 醬油 2 杯
8. 柴魚片酌量
9. 柴魚粉 60g
10. 小魚干粉 15g

做法:

1. 將材料 1~6 洗淨一起泡 8 小時(過夜)
2. 隔天拿起昆布,煮沸 5 分鐘後加入 2 杯醬油,再煮沸加入柴魚片後關火
3. 待涼用紗布過濾後加 1 杯水,大火煮 5 分鐘,加柴魚粉,小魚干粉煮開後關火即可

P.S.:吃涼麵時 sace 要再稀釋約 1:1

大魚干,昆布,香菇可留下再利用如煮湯....