

# 水だし

干し椎茸やこんぶや煮干しに、  
お水を入れて冷蔵庫へ  
使う分だけお鍋へ移して使います

そのまま鍋に移して煮だすと、  
さらに美味しいおだしがとれます。



# 煮だし



昆布はお水から入れます



火にかけて沸騰する前に昆布を取り出し、  
かつお節を入れて沸騰したら火を止めます



ザルやペーパーでこします