

おばあちゃんの知恵袋

いつまで大丈夫？調味料の賞味期限



あくまでも目安ですので
最後はご自身で
判断してくださいね。

調味料って一度開けたらいつまで持つかしら？と思いつつ使い続けている方も多いのでは・・・
保存の仕方にもよりますが一応目安を載せておきますので参考にしてみて下さいね。

しょうゆ	1ヶ月	バター	2ヶ月
お酢	6ヶ月	サラダ油	1~2ヶ月
みりん	1年	ソース	2ヶ月
料理酒	2ヶ月	マヨネーズ	1ヶ月
味噌	2ヶ月	ケチャップ	30~40日

☆砂糖や塩以外は開封後は冷蔵庫での保存がいいですよ☆

オニオンスライスカレー風

カレー風味ならお子様にもGood!
もちろんおつまみにも♪

材料(2人分)

新玉ねぎ···1個
フレンチレッシング···大1
お酢···大1
カレー粉···小1/2
塩···少々
あらびきこしょう···少々

作り方

- ① 新玉ねぎは薄切りにする。
(辛みが苦手な方は水にさらして水分を切って下さい)
- ② スライスした新玉ねぎとこしょう以外の材料を混ぜる。
- ③ お皿に盛り、あらびきこしょうをふりかけて出来上がり。
☆ここがコツ！
しなり感が好みなら混ぜてしばらくおいておきましょう。

お家に関する用語のミニ知識

家づくり(リフォーム)を考えた時などに知っていると便利な用語
(聞いた事はあるけど意味がよくわからない等)を少しですがまとめてみました。
何かの時にふと思い出して参考にして頂けたらなあと思います。



- サニタリー···洗面所や浴室、トイレなど衛生のための空間
- パントリー···食品庫。食品や食器を置くためのスペースや部屋
- ウォークスルー···通り抜けられるという意味で複数の空間を往復できる動線
- ビルトイン···家具や設備機器を建築段階から組み込む方法。建物と一体化されるため、室内に出っ張りがなくデザインも統一できる。
- スキップフロア···半階ずつ高さをずらして床を設けたもの。段差をつなぐため、立体感や広がりを感じさせる空間になる
- ニッチ···壁の一部を小さくへこませた部分で小さな雑貨や置物などを飾ることができる。

