

おばあちゃんの知恵袋



余った日本酒の活用法♪

お正月などにみんなで集まって飲んだ日本酒。余ってしまったなんてことはありませんか。調味料以外のちょっとした活用法をご紹介します。

◎麺類・ご飯がワンランクアップ

- 茹で上がりに大さじ1杯 ⇒ ツヤと弾力が増します。
- 焼きそばを炒めるときに少々 ⇒ 麺がふっくらします。
- カップ麺・インスタントラーメンの仕上げに
⇒ 日本酒のうまみ成分がスープの味をまろやかにしてくれます。
- ご飯を炊くときに少々(お米1合に対し小さじ1~2)
⇒ お米のツヤと甘みが増えて古いお米もワンランクアップ!



◎固くなったお餅に少々 ⇒ 1時間程置くとやわらかくなり、切りやすくなります。

ニラともやしのお浸し

お酢と醤油で和えるだけ♪

材料 (4~5人分)

- ニラ 1束
- もやし 1袋
- 酢 大さじ4
- しょうゆ 大さじ2

作り方

- ① ニラは3cm幅に切っておく。
- ② 沸騰したお湯にもやしを入れ、時間差でニラを入れサッと茹で、流水で冷まして水気を切る。
- ③ 酢としょうゆを混ぜてお浸しに和えて出来上がり。



☆酢としょうゆの割合は 2:1 です♪

魚焼きグリルでおいしい暮らし



～魚焼きグリルの特徴とお手入れ法～

グリルは受け皿に水を入れて使う「有水タイプ」と水を入れない「無水タイプ」があります。有水タイプは魚がふっくらと焼けますが、水を入れる手間や後片付けが面倒。無水タイプは魚がカリッと焼けますが網にこびり付きやすいのが難点。ヒーターも片面、両面の2タイプがあります。両面タイプはひっくり返す手間が省けますが、網にこびり付きやすく、片面タイプは網にこびり付きにくいけどひっくり返す手間が。それぞれの特徴を踏まえてお好みのものを選びたいですね。お手入れは重曹やセスキ炭酸ソーダを溶かしたお湯につけ置きすると汚れやニオイが落ちやすくなります。

○魚以外のおすすめの使い方

ピザトースト 4枚切りトーストにケチャップ、ピーマン、玉ねぎ、トマトなどお好みの野菜、黒こしょう、ピザ用チーズを乗せて焼けば外はカリッと、中はもちっとした味わいが楽しめます。



鶏肉のグリル焼き 塩・コショウ・酒のシンプルな味付けや、しょうゆ&砂糖の照り焼き味やウスターソース&ケチャップのバーベキューソース味もおすすめです。

焼きいも さつまいもをアルミホイルに包んで弱～中火で30～40分焼き10分置けばホクホク焼き芋の出来上がり。

