

だしを使わない!

使うのは基本調味料だけ!

フライパンをフル活用!

とにかくご飯がすすむ!

だしを使わなくてもおいしい 毎日食べたくなる味

石原洋子の 作りやすい和食

石原洋子 著



だしを使わなくてもおいしい
毎日食べたくなる味

石原洋子の
作りやすい
和食

だしをとらなくても
おいしい和食は作れます

■ 使うのは 基本調味料だけ ■ 素材の本来の 味が引き立つ ■ とにかく ご飯がすすむ



だしをとることがちょっと面倒なため、和食=難しいというイメージになりがちです。

が、実は和食の多くはだしを使わず「しょうゆ、酒、みりん」の味付けで作れるものがほとんどです。

この本では、だしを使わなくても調味料+食材のうまみでおいしく作れる和食を紹介します。

使うのは家にある基本的な調味料だけ。

肉じゃがやかれいの煮つけなどの定番から、和風ハンバーグなど今どきのレシピまで、毎日作りたくなる料理ばかりです。



豚肩ロースの簡単角煮
いつもの豚肩ロースを、角煮にすると、味が引き立つ。簡単でおいしい。作りやすい。



ISBN 978-4-651-	書名	品目コード	判型・頁数	本体価格	ご注文数
20350-8	石原洋子の作りやすい和食	6203502300	B5判 96ページ	1,500円	冊

《条件：注文扱い 搬入：随時》

ご注文はワン・パブリッシング受注センター
FAX：0570-008020

書店印