

きゅうりのパリパリ漬け

| | |
|-----|--|
| 材料 | きゅうり 2kg 酢 1合 (180cc) 砂糖 400g しょうゆ 5合 (900cc) しょうが 少々 |
| 作り方 | <ul style="list-style-type: none">◆きゅうりは種の少ない若い物が良く、それを出来るだけ薄切りにしてボールに入れる◆なべに、砂糖、酢、しょう油をいれ、沸騰したらきゅうりの入っているボールに入れる。汁が冷めたらきゅうりをざるにあげる◆残った汁をまた煮立て、沸騰したらきゅうりにかける (これを2~3回繰り返す)◆最後にショウガを刻んで加え、きゅうりにかかるように汁を入れ中ぶたをする。 |
| メモ | |
| ○ | |
| ○ | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |