

再日本传统关东煮之风味

关东煮酱汁



关东酱汁 2kg



2kg × 6支



12个月

卖相 (例: 1人份量)



商品特点

1. 简单!

把酱汁用水以1比10的份量稀释, 再放入材料一起煮热, 好味的关东煮便能简单制成出来。

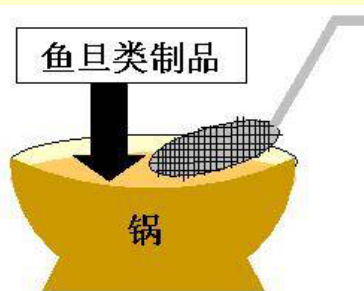
2. 绝品!

当原材料经烹调后会煮出特有的鲜味, 再结合本公司酱汁, 两者互相融合和配合, 调制出自家的味道。

3. 持久!

酱汁经长时间的烹调浓味依然持久。

制造方法



①把酱汁、水、原材料放入锅中用火加热。
(除: 鱼旦、鱼旦制品一不用放入)

②当煮滚后用捞网撇出浮沫, 用慢火把鱼旦类制品煮约1小时。

③熄火后再放置1小时(让味道慢慢渗入)。
(於进食时再加热)



味の作曲家

日本食研株式会社