

正誤表

「一生使える！味つけ大事典」の一部記述に誤りがありました。下記の通り、訂正いたしますとともに、深くお詫び申し上げます。

【19 ページ 一番だしのひき方】

削り節の分量は 15 g

【21 ページ ふろふき大根の鶏そぼろあんかけ】

作り方5 (誤) 鍋に戻して → (正) この部分削除

【36 ページ 酢みそ】

(誤) みりん 大さじ2 割合6 → (正) みりん 大さじ1 割合3

【40 ページ ホワイトソース】

(誤) バター 15 g → (正) バター 30 g

(誤) 小麦粉 15 g → (正) 小麦粉 30 g

【51 ページ キャベツの焦がしバターあえ】

(誤) ソース 大さじ3 → (正) ソース 大さじ2

【51 ページ たら青のりバターソース】

(誤) たら(切り身) 1切れ → (正) たら(切り身) 2切れ

【56 ページ 酢豚】

(誤) 甘酢あん 200 ml → (正) 甘酢あん 180 ml

【62 ページ チリソース】

(誤) こしょう 少々 → (正) 塩 少々

【68 ページ コチュジャンだれ】

(誤) しょうゆ 小さじ1 割合0.3 → (正) しょうゆ 小さじ2 割合0.6

【74 ページ しょうゆ麴】

(誤) 天然水 大さじ3 (生米麴は大さじ5) → (正) 天然水 大さじ5 (生米麴は大さじ3)

【87 ページ あじの細造り】

(誤) 発酵みそだれ 全量 → (正) 発酵みそだれ 大さじ2

【178 ページ レモンベース】

(誤) 砂糖 大さじ2 → (正) 砂糖 小さじ2