

世の中のレシピ本やレシピサイトには、たくさんの素敵なお料理があふれていて、どれもおいしい味つけを教えてくださいよね。ところが、それらレシピのほとんどは、決まった人数、決まった材料、決まった分量に対する味つけです。もし、突然人数が増えたり、家にある材料で…となった時、あなたならどうしますか？

“味つけ表”を使えば大丈夫!! 味つけ表とは、必要な調味料の分量を食材総重量ごとの一覧表にしたもので、食品工場の量産マニュアルの家庭版のようなもの。どんな種類や組み合わせの食材でも、キッチンスケールで総重量を量り、味つけ表にあてはめれば、味の黄金比に基づく調味料の最適な配分がわかります。

ぜひ味つけ表の便利さを体験してください。

★ 動画説明

【味つけ表】おいしいが一瞬で決まる簡単レシピ

https://www.youtube.com/watch?v=tCozA_qB-6w



【味つけ表】おいしいが一瞬で決まる簡単レシピ：味つけ表の使い方

<https://www.youtube.com/watch?v=vuiusTBsKlg>



★ 書籍

渡部晶子 著 2021 『[おいしさの五線紙 味つけ表](#)』 つむぎ書房

(Amazon でのみ販売しています)