

作り置き調味料①「基本の甘酢」

市販でも「甘酢」や「合わせ酢」として販売されていますが、基本的な甘酢はご家庭で簡単に作れます。マリネや酢の物、ドレッシングなどを手軽に作るために、作り置きしてみてもはいかがでしょうか？

用意するもの

- ・酢・・・300ml
- ・砂糖・・・大さじ8
- ・塩・・・小さじ2

作り方

- ① 鍋に酢を入れ加熱しながら、砂糖、塩を溶かす
- ② 軽く沸騰したら火を止め、冷ます
- ③ 煮沸消毒した容器に入れ、冷蔵庫で保存