

キューちゃん風お漬物

きゅうり	1kg
砂糖	200g
酢	90cc
しょうゆ	250cc
だしの素	1袋
酒	少々
タカノツメ	2本
しょうが	適量
昆布	1/2枚

- ①調味料を煮立てる
- ②火を止め、きゅうりを入れる
- ③水が出たら、火にかける
- ④沸騰したら別の器に移して冷ます

大根の甘酢漬け

大根	3kg
砂糖	500g
塩	1/2カップ
酢	1/2カップ
タカノツメ	2本