

正解は… ④アルコール量

本



原料…もち米、米麹、
焼酎orアルコールなど

アルコール度数…約14% (※お酒の仲間)

主に煮物や照り焼きに使用。
煮崩れや臭み消しの効果👍

原料…ブドウ糖などの糖類、
米、米麹、アミノ酸、香料など

アルコール度数…1%未満 (※調味料の仲間)

糖分が多いので、
照りやツヤを出したい料理に👍



風調味料

※アルコールがないので
そのまま料理に使えます。

ちなみに…

砂糖がない👎って場合は
みりんで代用可能(味わいは変わります)。

砂糖 : 本みりん = 1 : 3 (重量比)

※ 砂糖大さじ1=9g
みりん大さじ1=18g

砂糖
大さじ1
(9g)

=

本みりん
大さじ1.5
(27g)

※みりんがない場合は、酒大さじ1(18g)+砂糖小さじ2(6g)で代用可👍