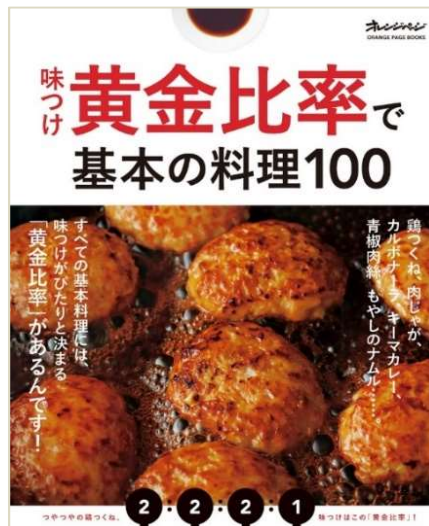


～だれもおいしく作れる魔法の配合！～

料理の味つけがびたりと決まる

『味つけ黄金比率で基本の料理 100』

初心者でもおいしく作れるレシピを多数紹介してきた株式会社オレンジページ(東京都港区)は、『味つけ黄金比率で基本の料理 100』を11月18日(月)に刊行しました。「味つけに自信がない」「本当にこの味つけが正解？」と悩む声に応えて、味つけが決まる配合＝“黄金比率”でつくる基本の和食、洋食、中華&エスニック 100 レシピを掲載しています。



味つけが一目でわかる！ すべてのレシピを〈黄金比率〉の図解で説明

本書は、味つけに必要な調味料の分量が一目でわかるデザインが特徴。から揚げ、グラタン、麻婆豆腐、ガパオライスなど、和・洋・中&エスニックの基本料理や、“なんとなく”味つけしがちなサラダなどの副菜も掲載。比率どおりに作れば、いつでも、だれでもちょうどいい味にたどり着けます。

表紙の鶏つくね：〈照り焼きだれ〉の黄金比率 しょうゆ大さじ2：酒大さじ2：みりん大さじ2：砂糖大さじ1



照り焼きだれ/王道の甘辛しょうゆ味。こってりとした強い甘みを砂糖で、仕上がりの照りをみりんで出します。ぶりやハンバーグ、豆腐、厚揚げなどの照り焼きにも。必ず覚えておきたい和食の代表的なたれ

～ 和食、洋食、中華に副菜も！〈黄金比率〉で作る基本の料理、一部を公開～



左「豚のしょうが焼き」……みりんの品のいい甘みと、しょうがの辛みですっきりとしたくしょうが焼きだれ

右「ほうれん草とベーコンのキッシュ」……全卵＋生クリーム＋牛乳の〈キッシュ液〉は、軽やかな味わい



左「油淋鶏」……甘みがしっかりきいていて、酸味はまろやかな〈ねぎ甘酢だれ〉。大人にも子どもにも好評です

右「ポテトサラダ」……マヨネーズのこくと、素材にしみた酢やオイルで、飽きのこない深みのある〈マヨソース〉に

【編集担当おすすめの一品！「もやしのナムル」&「チョレギサラダ」～】



「個人的には、塩の役割を再発見したのが、〈ナムルだれ〉と〈チョレギだれ〉の黄金比率。この2つはシンプルだけに、いつでも味が決まるには塩の分量が重要なんです。これらのたればあれば、味がぼんやりしがちなナムルやチョレギサラダの味つけが、お店みたいうまくなります！」左) ごま油とんにくの風味が食欲をそそる「もやしのナムル」右) 居酒屋や焼き肉屋で人気のやみつきになる味「チョレギサラダ」

『味つけ黄金比率で基本の料理 100』

<https://www.orangepage.net/books/1374>

2019年11月18日(月)発売 本体980円(税別) AB判、アジロ綴じ、総ページ132ページ

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 千葉、遠藤 press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】