

<焼肉のタレの調合割合、及び応用について>

■調合割合

※「肉と魚に合う黒糖醤油」を使用した場合

肉と魚に合う黒糖醤油 100 砂糖40 果汁（リンゴ）20 酢15 みりん20

上記をベースに、にんにく、生姜、などを加えて仕上げていきます。
また、麦味噌を合せると独特の深みが加わります。

■その他“相性の良い”素材

ワイン・ハチミツ・唐辛子・パイン果汁・胡麻・ごま油 など

■「肉と魚に合う黒糖醤油」を使用した場合の特徴

一般の醤油に比べて、砂糖やミリンの量は少なくて済みます。
醤油自体の塩分が低いので、ブレンドする際の加減が容易です。

■応用編

ユッケソース わさび醤油 キムチの漬け込みダレ すき焼きダレ