

# 生打庵かえしのつくり方

<https://kiuchian.com/>



準備するもの

- 白ワイン 10cc
- 米酢 15cc
- 鍋
- 温度計
- 日本酒 50cc
- 三温糖 40g
- 濃口しょうゆ 500cc
- ワインビネガー25cc
- 再仕込みしょうゆ 100cc
- 保存容器

## 1. 準備

返しをつくる日の3日前くらいに白ワイン 10cc と米酢 15cc をあわせて、ワインビネガーをつくります。

## 2. 返しつくり

返しの保存のためには、鍋の水分は厳禁です。

乾いた鍋に日本酒 50cc いれ、三温糖を混ぜながら沸騰させ日本酒のアルコールを飛ばします。

## 3.

濃口しょうゆ 500cc を鍋に足します。

温度計ではかりながら、中火で 60℃まで上がったら火を止めます。

## 4.

ワインビネガー25cc、つづけて再仕込みしょうゆ 100cc を鍋に足します。

## 5.

荒熱がとれたら、容器に入れて冷蔵庫などで2週間くらい保存してください。角が取れておいしくなります。

以上