

【タオチオソース】

■ 材料

| | |
|-----------------------------------|-------|
| ガムシロップ ^o (ガムシロップレシピ参照) | 1600g |
| シーユーダム | 320g |
| シーユーカウ | 320g |
| タオチオ | 1600g |
| おろしにんにく | 400g |
| おろししょうが | 960g |
| 酢 | 640g |

◦シーユーダム、シーユーカウ、タオチオはAMAZONなどで購入可能



■ 作り方

- ①材料すべてをボウルに入れる。
泡立て器で全体的に滑らかになるまで混ぜる
- ②容器へ移し、冷蔵庫保管

【ガムシロップ】

■ 材料

| | |
|----|-------|
| 砂糖 | 1600g |
| 水 | 1200g |

■ 作り方

- ①材料すべてを鍋に入れ、砂糖が溶けるまで火にかける
焦げやすいのでかき混ぜながら行う
- ②荒熱が取れたら容器へ移し、冷蔵庫保管