

材料 (4人分)

- 茹でタコ…100g
- 塩…少々
- きゅうり…1本
- すりごま…大さじ2強
- 砂糖…小さじ2
- 酢…大さじ1
- しょうゆ…小さじ2



今日の献立は、何にしようかしら……。



- ①きゅうりは薄い輪切りにし、塩をふってしんなりさせ、軽くもんで水気をしぼる。
- ②たこは、なるべく薄く輪切りにする。
- ③ボウルにAを合わせて混ぜ(たこの味をみて塩分が強いときは、しょうゆを控えて)、1と2を入れてよくあえる。

ワンポイントアドバイス

タコをがんばって薄くスライスするのがおいしさの決め手!

住まいのお手入れアドバイス ガステーブル編

なべの吹きこぼれや食材、油の飛び散りなどで、どうしても汚れてしまう所です。なるべく毎回お掃除しましょう。次にも気持ちよく使えます。

お掃除方法

器具があたたかいうちに。スポンジややわらかい布などで汚れをふき取りましょう。汚れが簡単に落ちない場合は中性洗剤などで汚れた部分を湿らせ、20分程してから軽くこすって落としましょう。

お掃除マル秘ポイント

台所用中性洗剤を吹きつけた後、ラップをかぶせてしばらくおいておきます。洗剤が全体に行き渡り、乾燥を防ぐので、より効果的に油分を溶かすことができます。ペーパーで汚れをざっとぬぐい取り、ぞうきんで水ぶきし、最後に水分をよくふきます。

これはNG!

金属たわし、ナイロンたわし、レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤などは使用しないでください。キズ、変色や表面のフッ素コートを傷める原因となります。

お掃除を怠ると…

油や煮汁が固まってこびりつき、サビが発生しやすくなるばかりか、バーナーにこびりついた汚れが不完全燃焼や点火不良の原因となり、本体の汚損などで器具の交換が必要となることもあります。

住まいの
これでカンペキ♪
お手入れは、



住まいのお困りごとならお任せください!

☎ : 0120-809-373

株式会社シンサナミ 住宅リフォーム部 住所：横浜市旭区鶴ヶ峰 2-5

ホームページ : shinsanami.co.jp

シンサナミ リフォーム 検索



明日を変える暮らしの提案

リライフ マガジン

Re:Life magazine

