

大根の甘酢漬け



【材 料】

大 根	3kg	2kg	1kg	1.2kg
砂 糖	500g	333g	167g	200g
塩	100cc	67cc	33cc	40cc
酢	100cc	67cc	33cc	40cc
タカの爪	適宜	適宜	適宜	適宜

【作り方】

- ① 大根を 7~8mm 程度のイチョウ切りか半月切りにします。
- ② 適当な容器に①を入れます。
- ③ 調味料とタカの爪を上から回し入れます。