初心者料理の研鑽

料理は、普通その為の食材自体を使ったほうが
安上がりです。

もし、難しいのなら、
味を入れて火にかけるだけでも出来てしまいます。

この場合は、薄味にするのがコツです。

それと、絶対必要な調味料があるのでそれは使います。

日本で云えば、塩、醤油、胡椒、鰹だし、昆布だし、
味噌、砂糖、酒、酢、みりん、油、ごま油
その他のだし、肉、魚、海藻、始めはこの位でよいのです。

必要なら他にも、のり、うこん、
クミン、コリアンダー、ガラムマサラ、
パプリカ、バジル、シナモン、ごま、味の素、
コンソメ、中華だし、粉チーズ、五香粉、青のり、のような、
スパイス、だし、等の要点、類があると便利です。

最低でも、塩、砂糖、醤油、胡椒、だし、粉味噌、油、酢、
と好きなスパイスはあったほうがいいですよ。

粉のスパイス類は思うよりも他に比べ減りが少ないです。

インド人が使うはずです。

食べて美味しい食品には必ずよい調味料が使われています。

それと、食べる時に多少研鑽を兼ねて
少しずつ味を入れつつ楽しみながら味のつけかたを学びます。

レシピ通りに作る時も味の変化を学びます。

本当は料理の最中に行えばよいのですが、
タイミングなどがあり初心者には難しいと想います。

よくある映像などでよくタイミングを記憶と感覚で学びます。

あと水ですが、
これは容器などを水でなめしてたすきがけをしても違います。

気分の問題に思えますがこれは行うと完全に違います。

例えば、網杓子等で水をとおしてもよくなります。

どの料理でも基本は同じです。

調味料等のような量と時間の比率は
知っていたほうがいいです。

表にしてみると経緯がわかってくると思います。

コンビニ等の品物も少しずつ味を入れていっても楽しめます。

味がかなり強力なので、
普通一般人が当たり前に食す物は高級に比べれば
味が強力過ぎるので自分で料理する時には注意します。

レピシ等は要点だけですので細かい点は自己で補っていきます。