

Borage

アレンジを楽しもう!

Cooking

Herb de クッキング

Rhubarb

Dill

Chervil

Artichoke

-  飾り付け、煮込み、香り付けに
-  肉料理に合うハーブ
-  魚料理に合うハーブ
-  サラダに利用できるハーブ

-  芳香性や辛味など、スパイスに
-  パスタやピザなどイタリア料理に
-  ハーブティーに利用できるハーブ
-  炭酸やジュースなどに

-  お菓子などに
-  デザートに
-  香りのあるハーブ
-  寄せ植えやお庭で楽しむハーブ

-  全草を乾燥させて楽しめるハーブ
-  見て飾って楽しめるハーブ
-  妊娠中・授乳中の方、高血圧など持病をお持ちの方は使用量に注意

Tamura engai

自然乾燥
収穫したハーブを水洗いし水気を取り、ネットなどに入れ風通しがよく直射日光の当たらない場所で乾燥させる。

レンジ乾燥
水気を取ったハーブを皿に並べ500Wのレンジで2分加熱。その後はハーブを見ながら1分ずつ温め乾燥させる。

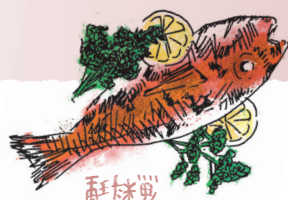
冷凍保存
収穫したハーブを水洗いし水気を取り、全草をラップでくるみ保存パックに入れ冷凍庫で数週間保存できる。

フレッシュ保存
収穫したハーブを水洗いし水気を取り、軽く濡らしたキッチンペーパーで切り口をまき、保存パックに入れ野菜室で1週間近く保存できる。

Herb de クッキング

Cooking

アレンジを楽しもう!



Tamura engai