

調理の **き** **ほ** **ん**

水加減

水加減を表す言葉には、さまざまな表現があります。
今回は、ゆでたり煮たりする時の水加減を表す言葉をご紹介します。

ひたひた

鍋に入れた材料が水面から出るか出ないかぐらいの水加減のこと。



かぶるぐらい

鍋に入れた材料(根菜類など)が、ちょうど浸るぐらいの水加減のこと。



たっぷり

材料(青菜、豆類、麺類など)が十分に浸り、鍋に対して八分目ぐらいの水加減のこと。

