

みそ汁の具の取り合わせ

一般的なみそ汁の具はおよそ2種、プラス吸い口といったところです。

2種の取り合わせにはコツがあり、これを知っていると味覚的にも視覚的にも、よりおいしいみそ汁となります。

浮くものと沈むもの



わかめ、じゃがいも

あさつき、かぼちゃ



三つ葉、豆腐



青いものと白いもの



かぶの葉、かぶ

鶏肉、きのこ



揚げ玉、グリーンアスパラ



動物性と植物性



鮭、大根、にんじん

油性のものと淡白なもの



油揚げ、もやし