

『和のおかずの教科書』 正誤表

2018/12/25現在

下記の誤りがございました。ご迷惑をお掛けしましたこととお詫び申し上げます。

訂正箇所	誤	正
191ページ 「田楽味噌」の紹介文	360ml	200g

P109「包丁」の説明については、下記のように全文を修正いたします。

包丁 万能包丁と牛刀があれば作れますので安心してください。

- ①さしみ包丁…刺身や魚の切り身を切るときに使います。
- ②出刃包丁…魚をおろすときや硬い骨を切るときに使います。
- ③菜切包丁…ほとんどの野菜類を切ったり、皮をむいたりするのに使います。
- ④細工包丁…ねじり梅や小芋の六方切りなどの細工に使います。