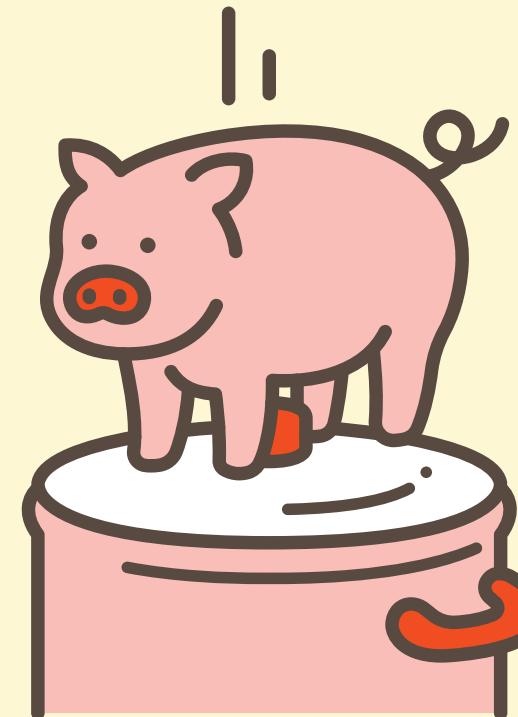


Eat Well, Live Well.

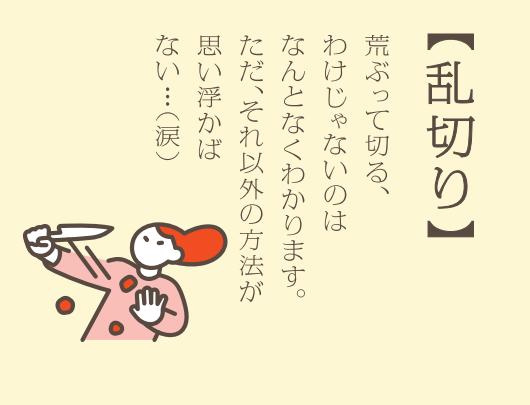


「落としふた」って、どんなブタ？



【落としふた】

それは「蓋」のことですか。
それとも「豚」のことですか。
どこから落とせばいいですか！？



【乱切り】

荒ぶつて切る、
わけじゃないのは
なんとなくわかります。
ただ、それ以外の方法が
思い浮かばない…(涙)



【茹でる】

「サッ」とって…
1秒？ 10秒？ 30秒？
意外と1分くらい
だつたりして。



【ねかす】

え。食べ物も
寝るの？ いったい
どこで寝かせて
あげれば…。



【塩少々】

正直「少々」が
一番むずい！
味に関わるところ
だからこそ、教えてくれよ。



【ひと口大】

その「ひと口」… いったいだれの！?
家族それぞれ、
口の大きさ違うしなあ。



【背わた】

「わた」って…綿？
カラダの中に？？
ぬいぐるみじや
あるまいし、ねえ。



【ひたひた】

つまり、溢れんばかり
ってこと？
それとも具材がひたる
くらい?? うーむ。



【イチョウ切り】

どのくらいのイチョウクオリティ
を目指しましょう？
紅葉してる時期とか、
関係あります??

料理を難しくしていたのは、言葉でした。

料理が苦手。それは、調理用語に慣れていないだけ、なのかも。

読んでも理解できないこと。動画を見れば、ひと目でわかる！在宅勤務やオンライン授業で、
自炊を始めたばかりでも。48種類の「Do画」でおいしい料理をサクッと、どうぞ。

その疑問、見て解決！

CookDo の1分でわかる！

作り方動画公開中



動画の一覧は
こちら

