

❖ お詫びとお願い ❖

この度は、「アーユルヴェーダを毎日の食卓に」をお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。

恐れ入りますが、誤植がございましたので、以下の様読み替えてご利用ください。

【 誤植のお詫びと訂正 】	
掲載ページ： P56 「白菜の重ね蒸し中華風サラダ」作り方	
誤	正
④お鍋に白菜の軸の部分を入れ、その上に葉の部分、その上に人参、最後にささみをの④の粗熱がとれたら、ささみをとりだしてほぐし、野菜はザルにあげて水気をきっておく。	④お鍋に白菜の白い部分を入れ、その上に葉の部分、その上に人参、最後にささみをのせて、酒をふりかけて中火にかけ、沸騰してきたら弱火にして5分くらい蒸し煮にする。
⑤最後にささみをのせて、酒をふりかけて中火にかけ、沸騰してきたら弱火にして5分くらい蒸し煮にする。	⑤ ④の粗熱がとれたら、ささみをとりだしてほぐし、野菜はざるにあげて水気をきっておく。

尚、大量にご購入頂いた方で正誤表がご入り用の方は、お手数ですが、下記宛ご連絡いただけましたら、折り返し正誤表を送らせていただきます。その際には、正誤表の必要枚数もお知らせください。

お手数をおかけして誠に申し訳ございませんが、よろしくお願いいたします。

NPO 法人 日本アーユルヴェーダ研究所  
連絡先： info@ayv-school.com