

たくあんの麴漬け

つけもと株式会社

材料

大根(葉を切ったもの)……………25kg
つけもと こうじ漬の素……………2袋(1kg)
つけもと 黄箱 1斗用……………1箱
食塩……………1.25kg

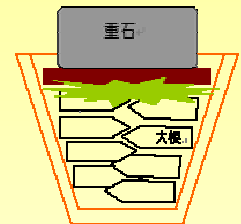


作り方

下漬(2~3日)

大根はきれいに水洗いし、葉を切ります。
大根に食塩を擦り付けて樽(容器)に隙間なく、並べます。余った食塩は上からふりかけて下さい。
最上段に大根の葉を敷いて、30kg~50kg程度の重石をします。
2~3日間下漬けをします。

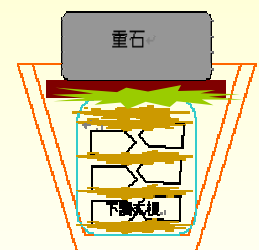
* 水の上が遅い時は、食塩水(5%)を迎え水として入れて下さい。



本漬け

こうじ漬の素 1kgと黄箱 1斗用 1箱をよく混ぜ合わせて調味こうじを作ります。
樽(容器)の底にひとつかみの調味こうじをまきます。
下漬けた大根を取り出し、樽(容器)に大根を敷きつめ、調味こうじをふりかけます。これを繰り返します。
* 大根は、すき間なく、並べるのがポイントです。

余った調味こうじは、最上段にふりかけて下さい。
下漬けた大根の葉を上にかぶせ、押し蓋をし、重石 30kg~50kg をします。
漬け水が上がれば、重石を半分の重さにします。
漬け水はいつも押し蓋の上にあるようにします。



干し大根(1週間~10日間乾燥)の場合

材料

【干し大根 15Kg、つけもと黄箱 1斗用 1箱、つけもとかうじ漬の素 2袋、食塩 600g】

作り方

黄箱 1斗用、こうじ漬の素、食塩をよく混ぜて調味こうじを作り、本漬けと同じ要領でお漬け下さい。

