

あさ漬の素 80g を使って簡単でおいしい白菜漬にチャレンジ

旬の野菜が美味しく漬かる

白菜以外にもいろいろな野菜にあいます。

白菜の美味しい季節になりました。



ご用意いただくのは本品とお野菜とポリ袋だけ
本品1袋でお好みのお野菜が約2kg漬かります。

野菜が本来もつ旨味水分で美味しく漬かる
つけもとのあさ漬の素で白菜漬に挑戦
漬け込み時間は下記目安表を参照にしてください。

食味	あっさり	食べ頃	熟成
漬込み時間	~12時間	16~20時間	20~24時間

美味しく漬けるポイント

白菜は漬ける前に丸のまま半日程度天日干しすると甘みが増します。

白菜漬の作り方

白菜 300g を用意して下さい。 色々な野菜にもあいます。	白菜は半日位、天日干しされると甘みが増します。	3~4cmの大きさに切ります。	ポリ袋に入れて下さい。
あさ漬の素を大さじすりきり1杯弱 (12~13g) 加えます。	空気を入れ、袋をふくらませて袋の口を押さえます。	あさ漬の素が白菜にまんべんなくかかるよう振って下さい。	お急ぎの時は強く揉んで下さい。
		お召し上がりになる時に取り出し、軽く水気を絞ってください	
空気を抜き袋の口を開じます。	冷蔵庫に入れて冷やします。		

さらにゆず皮(生・乾燥)を加えますとあっさり・爽やかな風味になります。

つけもとのあさ漬の素は液漬と違い野菜本来水分で漬かります。

