

- ぬか床が、酸っぱくなりすぎた！



- 乳酸菌が増えて、乳酸を出してきました。
カルシウム粉末を入れると余分な酸を中和してくれカルシウムの補強にもなります。又、乾燥したままの大豆を少量混ぜこむと酸っぱさがとれ、余分な水分も吸ってくれるので、まろやかな糠床に生まれ変わります。
 - この酸味は、乳酸の酸味です。乳酸はぬか床の雑菌も抑えてくれ、健康にも良いので、ぜひ酸味のある漬物を召し上がって下さい。
- ◇ 弊社「ぬか床元気」が便利です。



※ [レシピ集]／[漬物の基本]／[ぬか漬けの基礎]を参考にして下さい。