

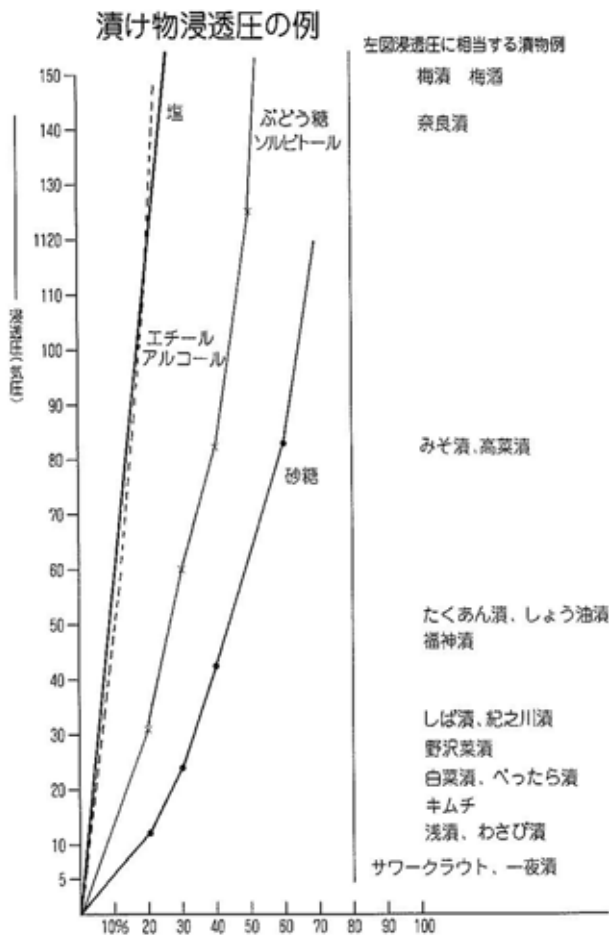
漬け物と 浸透圧

漬け物が漬かる仕組

- ①脱水（余分な水を取り除く）
- ②発酵
- ③熟成

脱水は、できるだけ短時間にしないと野菜がくさったり、漬かっても歯切れの悪い漬け物になります。

脱水の力を浸透圧と云い、塩を基本にして、アルコール、酒、ウイスキー、砂糖などで補い、さらに重石を使います。



アルコールはV/V：例えばアルコール100mlを水900mlに溶かして10%とする。
 その他はW/W：例えば塩100gを水900gに溶かして10%とする。

