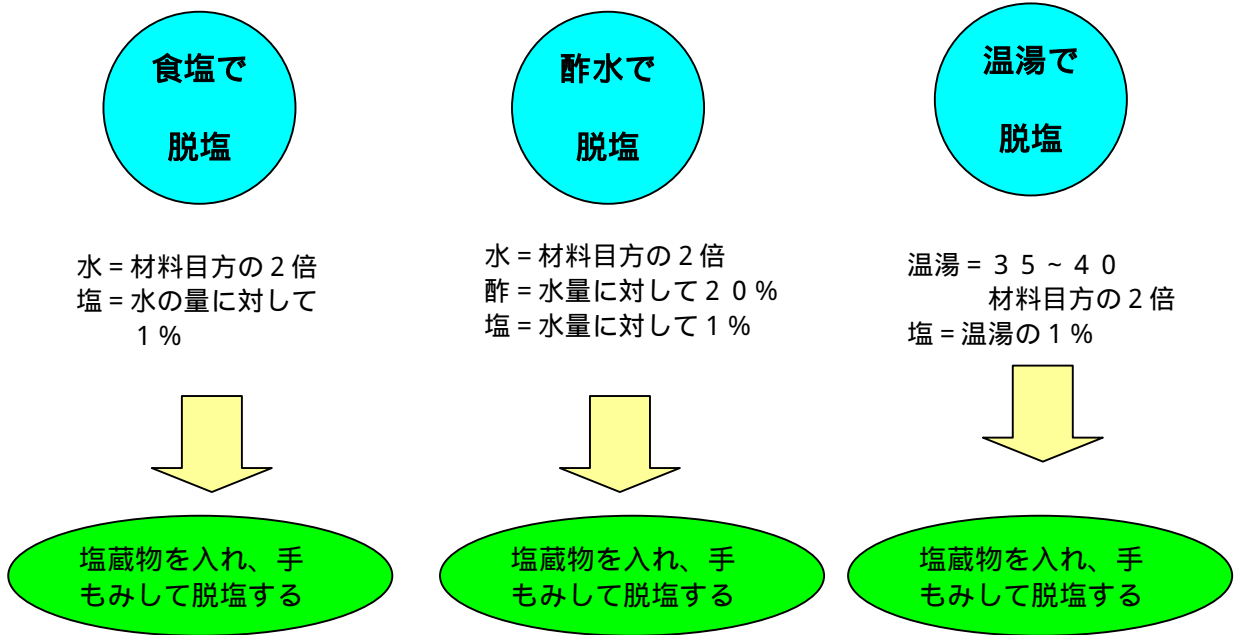


塩蔵漬け物の脱塩法

塩蔵物（野菜類・魚肉類）の脱塩作業は短時間で処理しないと品質が悪くなる。
塩蔵物を脱塩して調味漬、料理の材料にする。



塩蔵物（野菜類、魚肉類）に旨味 風味をつけながら脱塩（塩分調整）して食用にする

