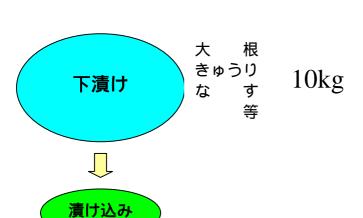
塩蔵漬け物の利用





揚水廃棄

漬け替え

約8kg 大 根 塩 400g 重 石 $50 \sim 60 \text{kg}$

水揚がり後重石は大根が浮かばない程度に

し、冷暗所に保存

揚水廃棄

脱

温湯 35~40

食塩 1%

10

で大根、きゅうり 100g 等を手もみする

粕漬け(調整大根 1kg)

酒粕 1kg (100%) 焼酎 100g (10%) 100g (10%) みりん 砂糖 80g (8%) 30g (3%) 野沢菜漬けの素 50g(5%)

合 計 1360g

しょう**ゆ漬け** (調整大根 1kg)

しょうゆ 750g (75%) 砂糖 150g (15%) みりん 50g (5%) 50g (5%) 野沢菜漬けの素 50g (5%)

合 計 1050g

10日位で食用

1週間位で食用