

# 野菜の色止め

## 焼アンモニウムミョウバンの利用法

効

果

焼アンモニウムミョウバンを漬け物などの加工に使用すると、色美しく歯切れよく漬かります。

また、煮物などに使用すると色美しく煮くずれせずに煮付けられます。

- 水に焼アンモニウムミョウバンを入れて溶かしたものをミョウバン水といいます。

使  
い  
方  
と  
使  
用  
量

### ● 漬け物類

なす、きゅうり、だい  
こん、れんこん

材料の目方に対して  
0.2～0.3%

### ● 漬け物類

| 材料品名                    | 塩                  | 焼アンモニウムミョウバン  |
|-------------------------|--------------------|---------------|
| 下漬用なす（又はきゅうり）<br>約 10kg | (15%)<br>1.5kg     | (0.3%)<br>30g |
| 本漬用なす（又はきゅうり）<br>約 7kg  | (5～8%)<br>350～560g | 使用しない         |

保存漬けは下漬けに使用、水あがり後（漬け直し）して保存する。



## きんぴらゴボーの色止め

- 作り方... 酢の 5～10 倍液 1ℓ  
焼ミョウバン(0.1～0.3%)1～3g }  
にササガキゴボーを 20～30 分間侵漬しますと  
色白い調理材料になります。