

「なす漬の素を」使って...

使用量は材料目方の 0.2 ~ 0.3% です。



なすの漬け物を 色美しく歯切れよく作りましょう

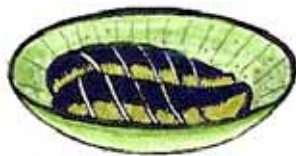
< なすの浅漬け・調味漬け >

● 材料

なす 1kg

・ 混合塩 { 塩(40g)
なす漬の素(3g)

・ 調味塩 { 朝漬の素(60g)
なす漬の素(3g)



● 作り方

- ・ あさ漬け... 水洗い後のなすを < 混合塩 > で手もみし、容器に並べ 押しぶたをして重石(2kg)をして 2~3 日置く。
- ・ 調味漬... 水洗い後のなすを調味塩で手もみし、容器に並べ容器の縁より水(500cc)を注ぎ入れ押しぶたをして重石(500g)をして 2~3 日置く。
重石はするが浮き上がらない程度にする。

< 保存漬 >

● 材料

なす 10kg

・ 混合塩 { 塩(1.5kg)
なす漬の素(30g)

・ 本漬け用塩 350g

● 作り方

水洗いしたなすを < 混合塩 > で手もみし、容器に並べ押しぶたをして重石(20kg)をして 2~3 日置く。

水あがり後 塩(350g)で漬け直し、本漬けして保存する。

本漬けには、なす漬の素は使用しません。