

俵い方沢山 塩こうじ

<材料>

こうじと水・塩の上比率は

10 : 10 : 5~4

になります。

- ・ ^{なので} 100g + 水 100g + 塩 40g ~ 50g
- ・ " 200g + 水 200g + 塩 80g ~ 100g
- ・ " 500g + 水 500g + 塩 220 ~ 250g
- ・ " 1k + 水 1k + 塩 470 ~ 500g

みた..な感じでしょうか。

<作り方>

- ① キレTに洗..良く乾したフタ付容器を用意にあきます。
- ② 大きめのボウルに 100g 塩を入れ、キレイな手で 100g をほぐしながら塩と合わせていきます。イメージは一粒一粒に塩がまとわり付くかんじで。
- ③ 保存の①の容器に ②を移し、水を注ぎます。
- ④ ハウなどで混ぜ合おせます。
- ⑤ 約1週間毎日1回底から ^{ながら} 混ぜ混ぜ 常温放置 します。(旧何度も開けると空気にふれ、カビやすくなるので注意！)
- ⑥ その後は冷蔵庫保存になります。日が経つと 100g かわらかくなるのでめん棒などで潰すと、より甘味がでます。

<使えるメニュー>

「塩」として作るのぞ、

- ハンバーグ
- 炊きこみごはん
- 塩こうじ汁
- 煮もの ^{など} に使えます

- 「調味料」なので
- クミンも混ぜて漬けた
- 豚肉やチキンのソテー
- きんぴら 2"ほう
-