

05. 塩こうじ

日本の伝統的調味料

Siohaji



60℃
6時間

[材料]

米こうじ(乾燥)		200g
塩		60g
水		250ml～300ml

[作り方]

1. 米こうじは両手でこすり合わせるようにして、一粒ずつほぐします。
2. 内容器に、ほぐした米こうじと水、塩を入れ、しっかり混ぜます。
3. 内容器のふたをはめ、本体に入れます。
4. 温度を60℃、タイマーを6時間にセットして、スタートボタンを押します。
5. 指で米こうじがつぶれるくらいになったらできあがりです。
全体をよくかき混ぜて、冷蔵庫で保存してください。

日持ち 冷蔵庫で3ヶ月程度

POINT

冷蔵庫の中でも熟成が進むので、時々、全体をかき混ぜてください。
生こうじを使う場合は、水の分量を150ml～200mlにしてお作りください。