

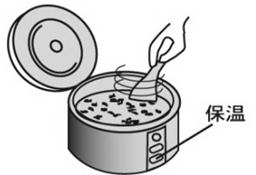
◎おいしい甘酒の作り方◎



①御飯300gを60℃位まで冷す様にかきまぜる。その中にこうじ1袋(300g)をもみほぐし入れる。



②60℃位のお湯をこうじと御飯がかくれて、ひたひたになる程度入れ、良く混ぜ合わせ平にする。



③ジャーを保温状態にし(蓋を開けたまま布巾を掛ける)時々かき混ぜながら、55~60℃を保ち、約6~10時間でおいしい甘酒が出来上ります。(60℃以上にはしない事)



④お湯と砂糖でお好みの濃さと甘さに調合して変質しない為に一度沸騰させた後(火入れ)お飲み下さい。
※温度計を使用すると失敗がないです。

◎塩こうじの作り方◎

(材料) こうじ300g、天日塩90g、水300cc
(作り方)

- ①ボウルにこうじを入れ、もみほぐすよう粒状にする。
- ②塩をこうじにもみ込むように混ぜ、水を注いでさらに混ぜる。
- ③清潔な保存容器に移し、ふたを少しゆるめた状態で室温で寝かせる。

■寝かせる期間■

夏は1週間、冬は10日~2週間程度。その間、1日1回を目標に混ぜる。
混ぜ忘れてもダメにはならないので、あまり神経質にならないことが大切です。
甘い濃厚な香りがして、こうじの粒にかたさや芯がなく、まるやかになり、見た目はおかゆのような状態が目安です。

■炊飯器で完成させる方法■

材料の水を60度の湯に変えて、混ぜた状態で炊飯器の内釜に入れて保温にセット。
ふたを開けたままふきんをかぶせ、約15時間置く。
※出来上がったら、冷蔵庫に保管し6ヶ月を目処に使い切ってください。



有限会社 高善商店
岩手県奥州市江刺区八日町1-8-15
TEL 0197-34-1279
FAX 0197-35-3116

