



こうじ床作り
つけもと株式会社

こうじで漬ける

あると便利なこうじ床

湯冷まし水を加えて混ぜれば今日から漬け床として使えます。そのまま野菜を漬けてお漬物に、一週間くらいしたら甘みもでて、さらに熟成してきます。このころ合いに少量こうじ床を取ってお肉やお魚にぬり込めば味付けに活用できます。

材料	
こうじ漬の素	1袋(500g)
湯冷まし水	200ml



作り方

- 1 お手持ちの容器にこうじ漬を入れる。
- 2 湯冷まし水を入れ、よく混ぜる。
- 3 そのまま30分〜1時間ほどおいて休ませる。

※野菜を漬け込みながら熟成させていきます。甘みもどんどん出てきます。