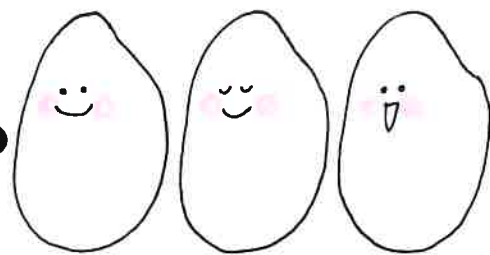


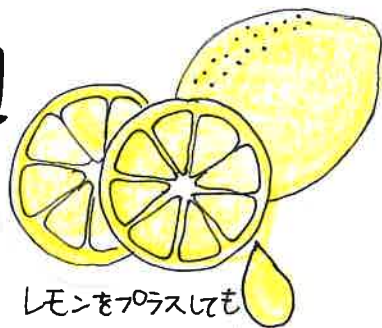
奥出雲酒造の

米麴レシピ



肉・魚料理の下味に

しお麴



レモンをプラスしても

●●●材料●●●

- ・米麴 500g
- ・塩 125~150g
- ・タッパー
- ・お水

① 大きめのボールなどに米麴と塩を混ぜ合わせたらタッパーや陶器に入れます。
塩を入れるので金属製はタブーです。

② ヒタヒタになる位の水を入れラップをかけフタをして常温のまま保存します。
1日1回程度、かき混ぜます。

③ 指でつまんで麴がスッとつぶれる位になれば完成です。
10日~2週間ほどです。

④ 完成後は冷蔵庫で保存して下さい。



特長は

旨味

しょうゆ麴

つけたり、かけたり... 使い方は色々
旨味が豊かだからソースやディップとしても使える
万能旨調味料!!

●●●材料●●●

- ・米麴 250g
 - ・しょうゆ 250cc
- ① ボウルに米麴としょうゆを入れて混ぜ合わせます。
 - ② 保存容器に移し常温のまま1週間ほど熟成させて完成となります。

麴の戻し方

使い道によっては戻してアレンジしたい方も居るはず!!
そんな時は...

乾火薬麴 100gに60度の湯200~220mlを用います。
お湯を張った炊飯器のカマに乾火薬麴を入れて、ふたをし6時間ほど保温します。

口に含んでみて芯がない状態が出来上がりです。

衛生上、お早めにお召し上がり下さいね!!

