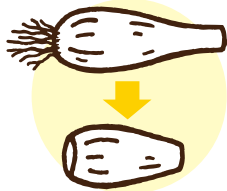


本漬け

※漬け方の一例です。

鳥取のらっきょう



*洗いらっきょうの場合は②へすすむ。



塩漬け

塩150g

水700ml
1kgの
らっきょう



1. 根と茎を切る。
•切つてすぐ調理しないと、両方の切口から芽が出てくる。
2. ボールに入れて、流水でもみこむようによく洗い、ザルにあげる。
•洗う間に薄皮がはがれ落ちきれいになる!
3. らっきょう1kgに対し、水700mlに塩150gを、よくとかし②のらっきょうを漬ける。

14日間

冷暗所

乳酸発酵



上下をかるくまぜる

4. 14日間、冷暗所に置く。
途中、上下を混ぜる。
(最初柔らかくなりますが、日数がたてば硬くなります。)

❗冷蔵庫には入れない



塩抜き

5. 塩漬けらっきょうを24時間以上流水にさらし、少し塩分が残るくらいに塩抜きをする。
(軽くかんで確認する。)

出来上がりをザルにあげ、しっかり水切りをする。



6. 鍋にビンと水を入れ煮沸殺菌し、冷ましておく。(煮沸は水から) ※



(10秒間)

7. 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら⑥のらっきょうをザルごと入れ10秒間浸す。

水はかけません。

湯切り



8. ⑦のザルをあげ、一気に湯切りして冷ます。



9. ⑥のビンに⑧を入れ、らっきょう酢をらっきょうが浸るまでたっぷり入れる。

10. らっきょう酢につけて10日頃からでも召し上がれますが、約1ヶ月頃から、おいしくなります。冷蔵庫もしくは、冷暗所で保存してください。

※耐熱用の容器をお勧めします。以外であれば、急激な温度変化により容器が割れる恐れがありますので、取り扱いにご注意下さいませ。

完熟品で漬けて下さい



JA全農とっとり

