みそ作り

麦みそ作り

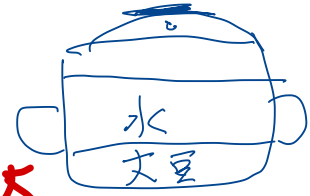
①又は①'で

材料

麦こうじ	1kg
大豆	600g
塩	200g 3%ぶん
あめ(煮汁)	200cc

大豆やわらかく煮る

① 圧力鍋もOK!

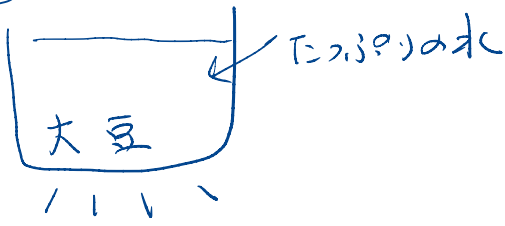


シュッ シュッと 鳴り出して
6分位でOK.
⇓
大きいナベに移して
もう一度 煮る。

仕上りの前として
煮汁は沢山残さない。
煮つめていく。
アメ(煮汁)200cc
くらい残せば良い。

※さましている間に
豆が水分を含んでいく。

① お水たっぷりで大豆煮る



※注意点
大豆は前日より水に浸しておく。
煮る際ふきこぼれに注意!
何回か差し水(お水を足す)
お味噌の味にコクがでる。