

白だし麴

冷蔵保存:2ヶ月／冷凍保存:4ヶ月



基本の使い方

- 3倍を目安に水で薄めておひたしに。
- 水200mlに白だし麴大さじ1程度でスープに。
- 煮物や鍋つゆなどには水100mlに白だし麴大さじ1程度をベースに調整。

材 料

乾燥米麴ver.

乾燥米麴	100g
水	160g
塩	30g
粉末だし	20～30g

生米麴ver.

生米麴	100g
水	130g
塩	27g
粉末だし	20～25g

作り方

消毒した保存容器に米麴と塩、粉末だしを入れてまんべんなく混ぜ、水を加えてよく混ぜる。

※粉末だしに椎茸が入っている場合は、粉末だしをフライパンでサッと加熱して粗熱をとってから使用してください。

＼基本はこちら推奨／

【55～60度発酵推奨】

ヨーグルトメーカーなどで
6～8時間で完成。

＼気温が高すぎなければ／

【常温発酵も可能】

1日1回かきまぜて
1～2週間で完成。