

万能調味料塩こうじの作り方

材料

こうじ：200 g

塩：60 g

水：300 c c

作り方

- ① こうじを細かくほぐしてボウルに入れる。塩を加えなじませるように混ぜたら、水を加えてさらにさっくりと混ぜ合わせる。
- ② ①を大きめのタッパーに移して表面を平らにならしたら、ゆるくフタを閉めて常温に置く。(2～3日に一度かき混ぜてください。)
* 気温が高い時期は醗酵が進みやすく、こうじと水が分離することがあるので1日1回混ぜるとよいそうです。

作る時のポイント

大きめのタッパーで、ゆるくふたを閉めること。

発酵中に二酸化炭素が発生しますので、空気の逃げ道を作るために、フタは必ずゆるく閉めてください。

- ③ 常温のまま1週間から10日ほど放置して、熟成させれば完成です。
できあがりの目安は軽くとろみがつけばOKです。

保存のポイント

しっかりフタを閉めて冷蔵庫で保存。半年間は保存可能です。