

あっさり漬の素を使って白菜漬

白菜の浅漬

<材料>

白菜 7kg・あっさり漬の素6袋(180g)

<漬け方>

- ①白菜を四つ割りにし、一日干してから水洗いして、軽く水気を切ります。
- ②あっさり漬の素を、じくの部分を中心にすり込みながら、容器に漬け込みます。
★二つ割りの状態に重ね、切り口を横にして、頭と尻を交互に隙間なく並べます。
- ③10kg ほどの重石を載せれば、2～3日後より食べられます。
★賞味期間は 10 日ほどです。

白菜の保存漬

<材料>

白菜 12kg・塩 100g・あっさり漬の素 10 袋(300g)

<漬け方>

- ①白菜を四つ割りにし、一日干してから水洗いして、軽く水気を切ります。
- ②塩とあっさり漬の素を混ぜます。
- ③①に②をじく中心にすり込みながら、桶に隙間なく押し込むように漬け込み、水が上がるまでは2倍の重石をし、その後重石を半分にし、冷暗所に保存します。4～5日後より食べられます。
★涼しい所に保存すれば、賞味期間は1ヶ月ほどです。