

塩麴の作り方

○分量

米麴	1kg
塩	300g
水	1ℓ

米麴	300g
塩	90g
水	300ml

米麴	500g
塩	150g
水	500ml

米麴	200g
塩	60g
水	200ml

米麴・塩・水を混ぜ合わせ、10日間常温で1日1回かき混ぜる
10日間後、冷蔵庫で保存する

* 麴と水が分離していたら、その都度混ぜるようにしてください。
半年くらいで使いきりましょう

* 麴と同量の醤油で醤油麴もできます(麴と醤油を混ぜ合わせ
常温で10日間。1日1回かき混ぜる)