

しそちぎり

2015年6月17日 (水)

赤い梅を漬けるためのしそをちぎりました。

梅から出た **白梅酢** をペロリ...



給食室にて



①きれいに洗います



②塩をかけてもみ
アクを抜きます
※3回繰り返す



③白梅酢を入れます



赤い汁

④しそと
塩漬けにした梅を
交互に入れます



【MEMO】

- ・梅の塩漬け
梅16kg 塩2.1kg (梅の重量の13%)
ホワイトリカー1280cc
- ・しそ漬け
赤しその葉30束 (梅の重量の10%程度)
塩320g (赤しその葉の20%程度)
・・・3回に分けてもんで、しぼりきる
酢800cc
砂糖2.2kg
ホワイトリカー640cc

赤梅酢と一緒に漬ける

しそもみ体験

袋に塩としそを入れてモミモミ☆



白梅酢を入れると...

汁の色がまっ赤になったよ!



お楽しみ♪