

●手作り簡単みそづくり

調理工程



①調理工程

- ・大豆は、前日から3～4倍の水で一晩浸漬する。
- ・ジップロックは、発酵する分を考慮したサイズを準備する。写真はM（横17.7×縦18.9×マチ6cm）サイズ。出来上がり量で4袋分作る。
- ・割合を同一にすると、出来上がり量を調整できる。



②調理工程

- ・煮る過程でかさが減るため、適宜、白湯を足す。大豆のゆで加減は親指と小指でつぶれるぐらいの柔らかさまで煮る。
- ・茹でる時間の間は、へらなどでかき混ぜすぎないようにする。



③調理工程

- ・大豆の煮汁も使う場合もあるため、人肌程度まで冷やす。
- ・煮汁がない場合は、湯冷ましでも良い。