

加工食品お薦めレシピ 3

寒ざらし

材料

・もち米 1.5 kg

1



もち米をメッシュの袋に入れて、20日間毎日水替えをして、水にさらす。

※メッシュの袋（例 洗濯ネット）を利用するともち米の取り扱いが楽になる。

2

もち米をザルに打ち上げる。（もち米を袋から出す）



3

2 のもち米を水を上から入れながらミキサーにかけていく。ミキサーの受け口に布（綿）の袋を準備し、バケツに取り付ける。水挽きしてどろどろになったもち米をその袋に入れる。



4



3 の液状になったもち米を袋に入れたままザルに入れて、重石をのせ、水気をとる。

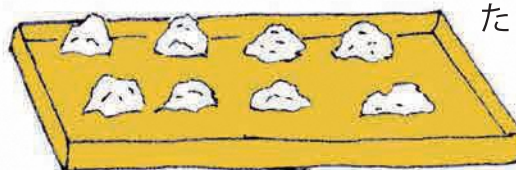
5

4 のもち米を圧縮機で圧力をかけて、さらに水気をとる。



6

5 のもち米をこぶし大の固まりに分ける。1～2週間の間、風を当てて乾燥させる。固まりがぽろぽろに乾燥したら完成。



※乾燥中は扇風機は止めない