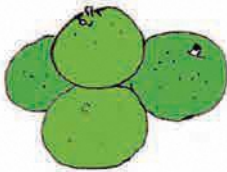


加工食品お薦めレシピ4

ポン酢

1 摘果ミカン



かぼす



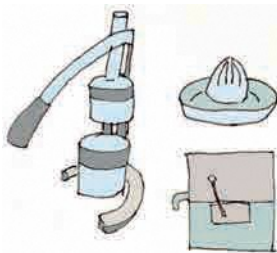
摘果ミカンとかぼすを良く洗って、横半分に切る。

材料

- ・摘果ミカン
- ・かぼす
- ・唐辛子
- ・醤油
- ・酢
- ・らうす昆布

2 ① のミカンとかぼすの汁を絞り取る。絞った汁をガーゼでこす。

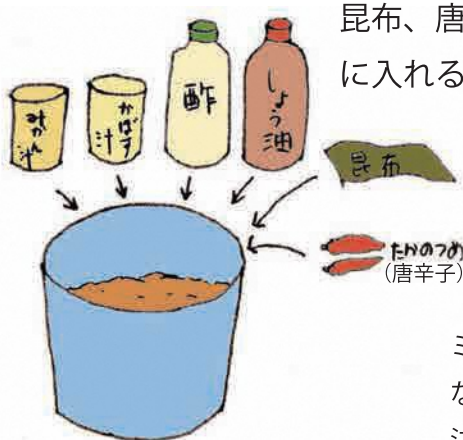
ハンドプレスジュースャー、業務用圧縮機、レモン絞り器など
作る量に応じて絞り器を使う。



※圧縮機で絞る場合はミカンとかぼすを布袋に入れて
圧縮する。2回ずつ行う。

3

ミカン汁、かぼす汁、酢、醤油、
昆布、唐辛子を合わせて容器
に入れる。翌日昆布と唐辛子
を上げる。



ミカンの絞り汁が基準に
なって他の材料の量が
決まる。

材料の割合

ミカンの汁	1
かぼすの汁	$\frac{1}{4}$
酢	1
醤油	2

※例えば、ミカンの汁が 100 ml であれば、かぼすの汁は 25 ml、酢 100 ml、醤油 200 ml となる。

4 再度ガーゼでこす。熱湯消毒した瓶などに詰めて保存する。冷蔵庫で 1 年間保存できる。