

# 金山寺漬の素 使用方法

## 漬 け 方 法

- 漬け材料
  - 魚（サワラ、サケ、イカなど淡泊な味の魚）を適当なサイズに切って漬ける
  - 肉（とり肉、豚肉、ホルモンなど淡泊な味の肉）を適当なサイズに切って漬ける

### ～おいしい漬け方の目安～

- 季節に関係なく冷蔵庫内(0℃～5℃)で漬けて下さい。
- ①材料を適当なサイズに切ります。
- ②材料をそのまま容器に漬け込む(材料100gに対し本品80g～100g)
  - ドブ漬け(半日～1日)
  - その後、容器から取り出し、ラップなどで包み冷蔵庫に保存、5日以内に焼いて食べて下さい。

### ～②の後、パック詰商品化する場合には～

- ③「金山寺漬の素」を材料に上塗りして(付着度合は材料 100g に対し本品 20g ～ 30g)、トレーなどにパック詰商品化して下さい。(パック詰後の消費期限は0℃～5℃保存で5日が目安です)。

(注)②の場合は「金山寺漬の素」を“漬け床”としてくり返し2回まで使えます。

(コストと本品廃棄量削減のため)

(注)下漬け(塩漬け)は必要ありません。

## 焼 き 方

- ① 付着した「金山寺漬の素」を水洗いして焼く（淡泊味）。
- ② 「金山寺漬の素」が付着したまま焼く（濃い味）。但し、黒く焦げやすくなりますので、キッチンペーパーで本品を拭取った後焼くと焦げにくくなります。

焼く時は、①②共に弱火～中火で黒焦げしないようじっくり焼いて下さい。

グリル、オーブン、フライパンいずれも可です。