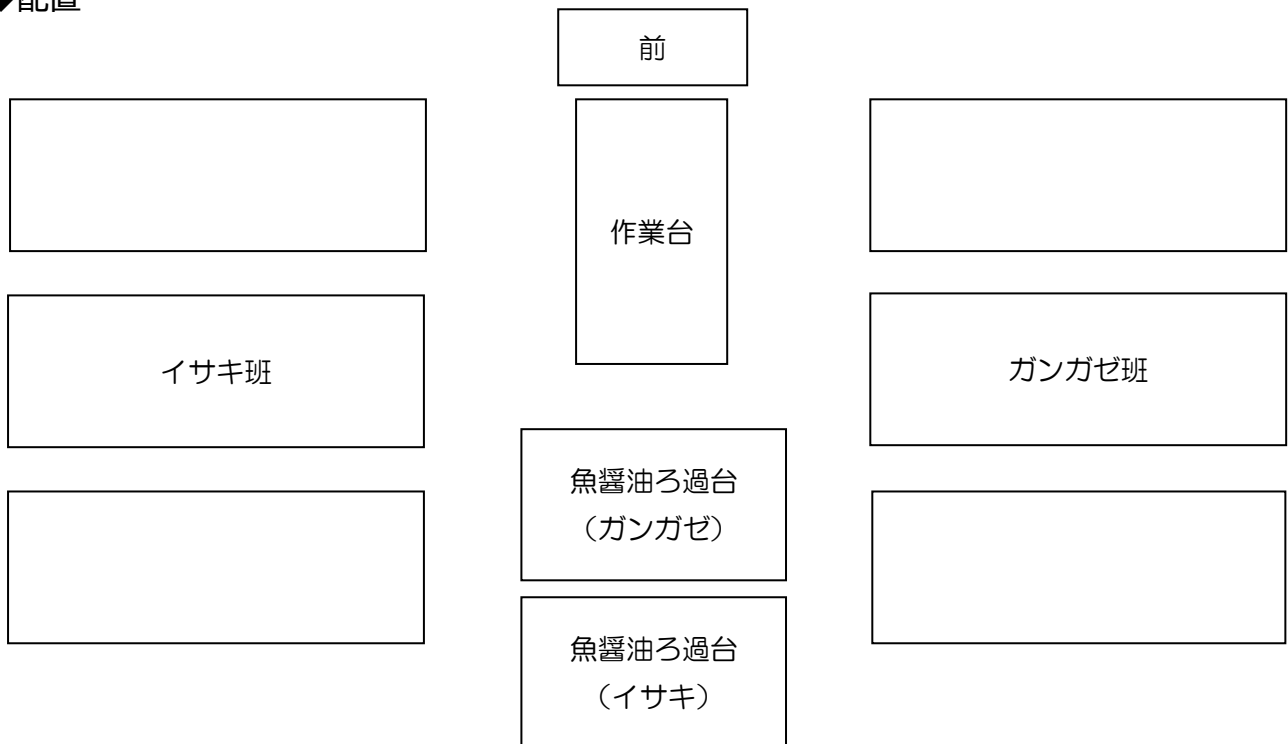


魚醤油火入れ・ろ過

◆手順

- ①粗ろ過 ネットに入れ、濾す。
- 1) ボウルの上に割り箸をのせ、その上にネットをかぶせたザルをのせる、手で絞る。
 - 2) 絞った液を計量カップに入れ、計量し、大きな鍋にうつす。量を記録するのを忘れない。
- ②火入れ 90度になるまで加熱する。
- ③冷却 60度程度になるまで放置する。
- ④ろ過 上澄み液をろ過する。(コーヒーフィルターを使用する)

◆配置



◆記録欄

| | ガンガゼ | イサキ |
|--------------------------|------|-----|
| 粗ろ過後の分量 | ml | ml |
| 出来上がり本数(見込) 1本 = 70ml | 本 | 本 |

【気付きなど】