

パリパリたくあん

<https://www.youtube.com/watch?v=hYT6e6ZQUTo>

papa's cooking

材料（大根 1000g 当たり）

- ・大根 1.5kg (1000g)
- ・キビ糖 200g (133g)
- ・米酢 50g (33 g)
- ・塩 40g 海塩 (27 g)
- ・ハチミツ 40g (27 g)

作り方

- ① 大根をよく洗います。
- ② 大根を袋に入る長さに切ります。
- ③ 漬かりを早くする為に、縦割り半分にします。
- ④ ジッパー付きの袋に入れます。
- ⑤ 漬け込み液を作ります。ペースト状にする
- ⑥ 大根を袋に入れ、漬け込みペーストを入れ、大根に絡めます。
- ⑦ 冷蔵庫で3日間漬け込みます。
- ⑧ 食べやすい大きさにカットすれば完成

料理のポイント

- ① 大根は太すぎない物を選びましょう。
- ② 大根の重さに対しての、漬け込み液を作ります。
- ③ 漬かりを早くする為に、縦割りにしましょう。
- ④ 漬け込み液は、大根に絡めてから漬け込みます。
- ⑤ 漬け込み中は、反転させると漬かりが効果的です。
- ⑥ 大根の漬け込み具合を確認しながら、仕上げましょう。