

発酵愛クラブ 6月質問会 Q&A

Q

糀マヨネーズの仕上がりがゆるくなります。

愛先生の作ったものはプリンと固まっているのですが、どうしてでしょうか？

A

硬くならなかった理由として2つ考えられます。

1、しっかり攪拌しながら油を混ぜていない。

攪拌力が強いほど、油が乳化して固まります。

ミキサーでしっかり攪拌しながら油を少しづつ足してください。

2、油が少ない。

マヨネーズは油を増やすと固くなります。

ちょっと多いかな？と思われるのですが、マヨネーズは油をたくさん使います。

Q

塩糀、醤油糀など、発酵器で作る際、レシピの時間きっちりで作る必要ありますか？

A

★塩糀の発酵は3日間=72時間。

きっちりと72時間後でなくても、3日後内で引き上げれば大丈夫です。

ただそのまま常温で放置していると発酵が進み、麴独特の匂い（漬物のような）がしてきます。

その塩糀を料理に使うと「どの料理も漬物みたいな味がする」となりがちです。

3日後に発酵が終わってすぐにピューレにするか、

すぐにできなければ一旦冷蔵庫に保管して、ピューレに漬みましょう。

★醤油糀

醤油糀は 24 時間で発酵器から取り出してから味醂を加えます。

24 時間後、発酵器が止まっても、そのまま味醂を加えずに置いておいても大丈夫です。

★甘糀は時間きっちりで作りましょう。

甘糀は出来上がり後、発酵器でそのまま置いておくと、

40 度台に下がった時に酵母発酵で酸味が出たり、味が変わることがよくあります。



できる限り 10 時間なら 10 時間、その時間に発酵器から取り出して、
すぐに冷蔵庫（もしくは冷凍）にて保管する方が美味しさをキープできます。

このほかにもいただいた質問は専門外になりますので、お答えは控えさせていただきました。