

★袋でできる大根の甘酢漬け★

材料	分量
大根	1 / 2 本 (500g)
塩	15 g
砂糖	60 g
酢	20 cc
水	20 cc
ゆず皮 (お好みで)	少々



- ①大根は皮をむき、棒切りにする。
- ②酢、水、塩、砂糖をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ③全てをポリ袋に入れてよくもみ、空気を抜く。
- ④室温で1時間置き、冷蔵庫へ保存する。



★袋でできる白菜漬け★

材料	分量
白菜	500 g
塩	大さじ1 (15g)
砂糖	30 g
赤とうがらし	1本分 (種を取り小口切り)
※切り昆布	適宜
※千切りしょうが	適宜
※輪切りゆず	適宜

- ★塩は2.5%~3%
- ★砂糖は0.75%~1.5%

- ①白菜は4cm幅のざく切りにする
- ②袋に材料を入れ、よくもむ。
- ③空気を抜き、室温で1時間でできあがり。その後は冷蔵庫保存。

★袋でできる大根のビール漬け★

500gの大根を8等分します

材料	分量
大根	1 / 2本 (500g)
塩	15g
砂糖	50g
酢	10cc
粉からし	2g
ビール	30cc

(作り方)

- ① 1本の大根を4等分または8等分にする。
- ② 袋に全材料を入れ、よくもむ。

