

甘酒

峰山町大呂 田中美千代

材 料

こうじ..... 1升
もち米..... 2合
水..... 2升

塩.....少々
生姜汁.....少々

作 方

おかゆをつくる。もち米と水を鍋に入れ、火にかける。煮立ったら火を止める。

おかゆの温度が70 くらいになったら炊飯ジャーに入れ、こうじも入れてよくかき混ぜ合わせる。

糖化させるため、そのまま(50~60 を保つようにして)10時間おく。
生姜汁・塩を好みで混ぜる。

メ モ

いる道具

木じゃくし
保温用具(炊飯ジャー)