

茹でタケノコの瓶詰めレシピ

1. ビン・フタを熱湯消毒する。
2. 茹でタケノコを適当な大きさに切って、ビンに隙間なくきっちり詰める。
3. ビンに水を一杯に入れて、ゆるくフタをする。
4. ビンを鍋に入れて、ビンの肩まで水を入れて火にかける。



注) きつく締めて加熱すると空気が膨張してビンが割れるかも知れません。

5. 沸騰してから 30 分加熱する。
ビン内の水が濁っていたら、取り出して、お湯を入れ替えてからビンのフタをしっかり締める。(握力の強い男の人にやってもらうと良い。)
- 注) 極力、空気が入らないよう注意
6. 再び、ビン全体がお湯に浸るよう横にして、30 分煮沸する。
 7. 取り出した後、ビンを逆にして自然冷却する。

※ビンとフタはJA(長岡京はJA全農京都京都物流センター)で購入。
サイズは(中)と(大)があります。

※1 年間は常温保存できますが、水が濁ってきたら失敗です・・・