

にんにく・ハーブ

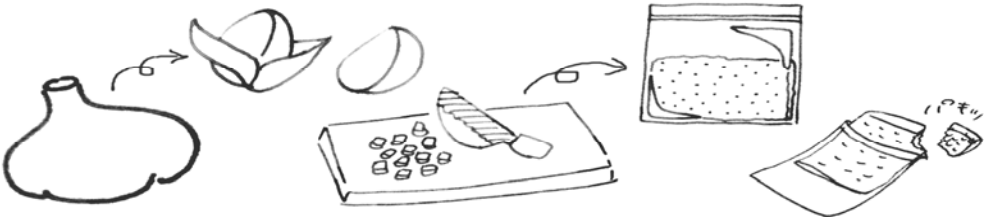
みどりの里

<http://midori-no-sato.net>

食卓に安全と安心と笑顔を

にんにくの保存方法

- ・通常は冷蔵庫（チルドルーム）で新聞紙に包んで保存します。
- ・薄皮を剥いて、一片づつ個別に冷凍しますと長く保存できます。
- ・粗めのみじん切りにして、冷凍用パックに薄く板状にのぼして冷凍保存しますと、お料理の時に使う量だけ取り出せて便利です！



にんにくの調理、食べ方の例

- ・ホックホクにんにくチン！
2カケを薄皮を剥いてレンジ用容器に入れ、1分半(500W)で出来上がり！
- ・にんにく溜まり漬け（にんにく醤油）
醤油とにんにくを3：1で容器に入れ、封をして3ヶ月ほど寝かしますzz
溜まり（醤油）は全ての料理に！にんにくは刻んでチャーハン等に♪
- ・にんにく味噌漬け
味噌2：にんにく1を目安に漬け込み、半年ほどで出来上がり！
味噌は味噌汁に、にんにくはご飯のおともに♪

有限会社 みどりの里

<http://midori-no-sato.net>

〒039-2611

青森県上北郡東北町字中村道ノ下2-3

TEL 0175-62-2296 FAX 0175-62-2383

E-mail master@midori-no-sato.net

