

食品添加物

# 硫酸アルミニウムカリウム(乾燥)

(焼ミョウバン)

Aluminium Potassium Sulfate

**【成分】** 本品を200℃で4時間乾燥したものは、硫酸アルミニウムカリウム $[AlK(SO_4)_2]$ 96.5%以上を含む。

**【用途】** 煮物・漬物

**【使用例】** ●なすの早漬け

— 色上げ、歯切れの向上 —

小なす	1 kg くらい
水	1 1/3 カップ
塩	1/3 カップ
焼ミョウバン	小サジ 1 杯

上記(水、塩、焼ミョウバン)の分量を煮たて、よく溶かしてからさまします。桶になすを入れて、上のさまし汁を入れ、おしぶたをして重しをのせ、ポリエチレン等で封をし、涼しいところに一昼夜おくと美しい色に漬かります。

●なすのぬかみそ漬け

塩小サジ2杯に本品小サジ1杯をまぜ合わせ、ヘタをつけたままのなす全体にまぶして軽くもみ4～5分おいてから、ぬか床に漬けると美しい色に漬かります。

●ごぼう、栗等の煮物

— あく抜き、煮くずれ防止 —

皮をむいてから、水2Lに本品大サジ1杯を溶かした液に入れ、2～3時間おいて、あくがぬけたら上げて水洗いし、ゆであげます。

**【注意】**



- 本品に少量の水を加えると発熱しますのでやけどに御注意下さい。
- 身体に付着した場合は速やかに水洗して下さい。
- 目に入った場合はただちに大量の水で十分に洗い流して下さい。
- その他異状が生じた場合は直ちに医師の手当を受けて下さい。

**【保管方法】**

- 湿気を避けて保管して下さい。
- 臭いを吸収しやすいので臭いのあるもののそばを避けて保管して下さい。
- 子供の手の届かない所に保管して下さい。

**【使用基準】**

みそに使用しないで下さい。

**【包装】**

100g、500g