

サッポロさとらんど農産加工講座

## ～塩茹で落花生の作り方～



落花生を塩茹でする(約 1kg)

= 落花生の茹で方 =

水洗いをした落花生(玉ねぎネットに入れる)

を鍋に入れ、落花生がひたひたになるくらいの

水と、水の3%の塩を加える。

(落花生1kgにつき2ℓの水に塩60g)

鍋に蓋をして火にかけて、沸騰したら中弱火で40分。

その後火を止め、20分蒸らして完成。

