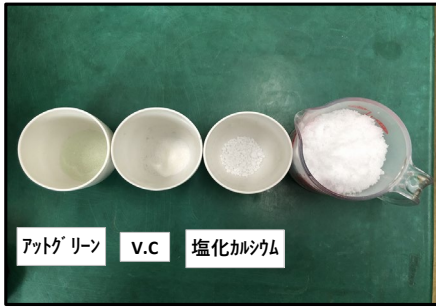


野沢菜 復色手順



①準備

原料：塩蔵野沢菜 600g(退色したもの)

水：5.4L

アットグリーン AG-3T②:

$$(600+5400) \times 0.2\% = 12g$$

$$V.C: (600+5400) \times 0.05\% = 3g$$

$$\text{塩化Ca}: (600+5400) \times 0.1\% = 6g$$



②アットグリーンを少量のお湯で溶き、時々かき混ぜながら5分間待つ。

(アットグリーン12gにお湯は100cc程度)



③80°Cに熱した湯:5.4Lに5分以上溶かしたアットグリーンとV.C、塩化Caを入れよくかき混ぜる。少量の重曹を使用し、液のpHをpH5.2~6.0程度に調整する。



④水洗した原料を投入し、80°Cキープで復色が完了するまで待つ。(10分~30分くらいで完了する)



⑤復色が完了したら、水流し洗浄を4時間程度で完了です。

