

高菜の樽漬け



1 高菜を冷水で洗う



2 樽にビニール袋を収める



3 底に軽く塩をふる



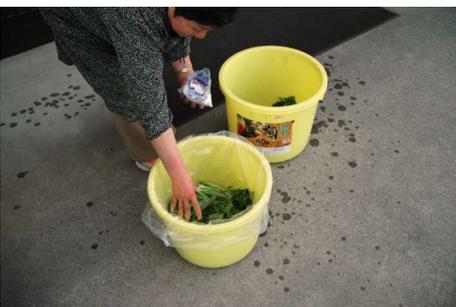
4 塩のふり具合



5 底から高菜を並べる



6 半分で茎と葉の向きを変える



7 一段を並べたら塩をふる



8 次の段からは90度向きを変え
同じ要領で並べていく



9 2段目並び終える



10 塩をふる



11 同じ要領で3・4段目を並べ
塩をふる



12 ビニール袋の口を折り重ねる



13 ビニールなどをかぶせて足で
踏むと水の上がりがよくなる



14 重しをのせ、一晩たつて水が
上がったなら重しを軽くする
2～3日で食べ頃！