

## タマネギ麴

合計加熱調理時間 約 360 分

[1人分：105kcal／食塩相当量：13.7g]

※エネルギー、食塩相当量は、100gあたりの値です。

タマネギの旨みたっぷり！コンソメのように使える万能発酵調味料。



## 材料（仕上がり2600g）

&lt;材料a&gt;

タマネギ（みじん切り）	1200g
塩	360g
乾燥麴	800g
水	400cc

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

仕上がり2600g

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	360分	60℃

## 作り方

- 65mmのホテルパン2枚に<材料a>を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。