

過酸化水素処理釜揚げシラス標準的製造マニュアル

- 1 〔原料〕 生シラス
- 2 〔洗淨、水切り〕
原料生シラスを真水で十分に洗淨し、水切りを行う。
- 3 〔過酸化水素処理〕
水切り生シラス 1t に対し、20L の割合で 3%過酸化水素水を均一に噴霧する。
次の真水による洗淨工程までに 10 分間以上放置する。
- 3 真水による洗淨
真水で十分に洗淨する。
4. 煮沸
数%の食塩水で 1 分半～2 分煮沸する。
5. 放冷 (脱水)
煮沸後、脱水して放冷する。

