



# 黒にんにく<sup>熟成</sup> メーカー

## BG-03T 黒らっきょうの作り方



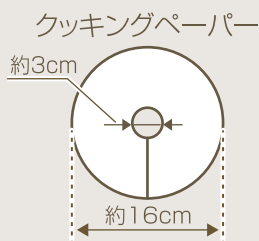
- 黒にんにくメーカーミニで黒らっきょうがお作りいただけます。黒らっきょうは甘く、らっきょう特有の臭いもなく、おいしくできあがります。
- ※お使いいただくときは、付属の取扱説明書も合わせてお読みください。

### 1 らっきょうを用意し、下ごしらえをする

- 土を取り除き、根と茎を切り落とします。
- 洗って皮をむきます。

### 2 クッキングペーパーをトレイに敷き、らっきょうを並べ、釜に入れる

- ①クッキングペーパーを右図のようにドーナツ状に切り、トレイに敷きます。  
※らっきょうがトレイの穴から落ちないためです。
- ②らっきょうをトレイに並べます。
  - らっきょうは山積みで約300gまでのせることができます。
  - ※らっきょうは形がくずれにくいので、山積みできます。
- ③トレイを釜に入れ、ふたをします。
  - 水を加える必要はありません。



らっきょう300g

### 3 スタートする

- ①本体を置く場所を確認し、電源コードとアース線を接続します。  
※臭いで迷惑のかからない場所に設置してください。
- ②開始/リセットキーを押し、運転を開始します。
  - 残り時間「288」が表示されます。



### 4 5~8日後、取り出します

- ①5~8日後(残り時間表示が「168~96」のとき)、焦げ茶色から黒色で好みの状態になっていたら、開始/リセットキーを長押しし、運転を停止します。  
※らっきょうは黒にんにくより早くできあがります。
- ②ふたをあけ、釜・トレイを取り出します。

#### やけどに注意

本体がまだ冷めていないときは、手袋などを使って取り出してください。

### 5 自然乾燥してから、冷蔵庫で保管します

- ①キッチンペーパーなどの上に並べ、1~3日間自然乾燥します。(追熟し、甘みが増します。)
- ②密閉した容器に入れ、冷蔵庫などで保管します。  
(元々のらっきょうの状態では味は変わります。)