

魚屋さんの手造り塩辛手順書

(手造り塩辛セット) <赤造り>

販売前日の作業

ポイント ①

袋のまま

流水解凍



ポイント ②


殺菌

使用器具
(ボール又はバット、菜箸、ハサミ等)
洗浄⇒アルコールスプレー



するめいかカット・塩辛の素開封⇒
中身を容器に入れる
(殺菌済み使用)

※もともと油分が多いため、
凍結状態でも固まりません



和える
(良く混ぜ合わせる)



ポイント ③

冷蔵庫で
1晩寝かせる

販売当日の作業

計量・パック詰め

ポイント ④

1Pc当り
100g

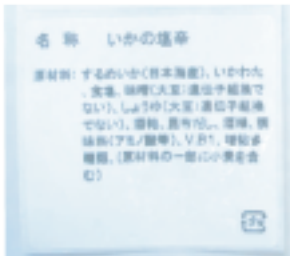


ラベル貼り


手づくり

イメージラベル 原材料ラベル

D+4で消費期限を打つ



品出し



刺身コーナーの
いか刺し売り場の隣に置く