

柚子胡椒（ゆずこしょう）の作り方

用意するもの

青唐辛子（または赤唐辛子）	_____	グラム（ _____ 本）
柚子	_____	グラム（ _____ 個）
塩	_____	グラム
ガラス瓶、フタ	_____	個
手袋	_____	適宜使用
すり鉢、すりこ木	_____	適宜使用
フードプロセッサー	_____	適宜使用

手順

- ガラス瓶、フタを沸き立つ湯の中で5分ぐらい煮て煮沸消毒し、水気を切ってよく冷ましておきます
- 手袋を装着します
- （ハサミで）唐辛子のヘタを切り落とし、縦半分に割ります
- スプーン等で縦割りした唐辛子の種を取り除きます

すり鉢、すりこ木使用	フードプロセッサー使用
<ul style="list-style-type: none">• 唐辛子を微塵切りにし、ある程度細かくなったら、すり鉢に移してすりこみます• 柚子をおろし金で細かくすりませます• すりこんだ唐辛子4と柚子の皮1を合わせ、その1割程度の塩を加えます	<ul style="list-style-type: none">• 唐辛子をざっくり切ります• 柚子の皮を包丁でけずりとっていきませます• 唐辛子4、柚子の皮1に、その1割程度の塩を加えてフードプロセッサーにかかけます
<ul style="list-style-type: none">• 殺菌した空き瓶に詰めて保存します	