

トマトジュース

<材料>	20リットル分	
トマト（可食部重量）		25kg
塩（トマト重量の0.2%）		50g

<下準備>

- ・ビン、じょうごを水洗いし、回転釜または蒸し器で殺菌しておく。（80℃で30分）

<作り方>

①洗淨・切る

トマトをよく洗って水を切っておき、4等分に切って、重量を測る。

②蒸煮

①を火にかけて、トマトの形がくずれるくらいまで煮る。
※焦げないように、ヘラでかき混ぜながら火加減を調整する。アクが浮いてきたら丁寧に取り除く。

③裏ごし

②で煮たトマトを、パルパー（裏ごし器）にかける。

④加熱・調合

③を鍋に移して火にかけて、塩を入れる。煮立たせないように弱火で5～10分煮る。
※焦げないように、ヘラでかき混ぜながら火加減を調整する。アクが浮いてきたら丁寧に取り除く。

⑤充填・打栓・殺菌

ビンに④を入れ、打栓機でビンに栓をし、回転釜または蒸し器で殺菌する。（80℃で30分）

⑥冷却

あら熱がとれたら氷水に入れ、冷却する。

★1～2ヶ月おくと飲みごろになります（味がまろやかになる）。