

ヨーグルティア使用レシピ

甘酒

温度：60℃

時間：10時間

米	1合
水	400cc
乾燥米麴	200g
水	200cc

西京味噌

温度：60℃

時間：8時間

乾燥大豆	100 g
乾燥米麴	200 g
塩	30 g
煮汁	200cc

ヨーグルト

温度：40℃

時間：7時間

R-1	1カップ
牛乳	1ℓ

塩麴

温度：60℃

時間：6時間

乾燥米麴	200 g
水	250cc
塩	60 g