

日本原装纳豆菌种----发酵纳豆用，食用菌种。

产品名称	日本原装纳豆菌种----发酵纳豆用，食用菌种。
公司名称	北京纳百恩食品有限公司
价格	2356.00/个
规格参数	产地/厂家:日本 品种:纳豆菌
公司地址	北京市昌平区十三陵镇泰陵园村800号
联系电话	86-010-69706193 13366728998

产品详情

产地/厂家 日本 品种 纳豆菌

【商品名】

用于制作纳豆的纳豆菌90克

【商品说明】

运费另外负担

粉末纳豆菌3克的经济适用包装。

【使用方法】

粉末纳豆菌3克可以生产30公斤纳豆。

刚开始使用的客户，以及不太熟练的客户，也可以生产15公斤纳豆。

菌的量多的话，在杂菌混入时可以抑制其繁殖。

消费期限（即保存期）：3 ~ 5 年

【保存方法】

请在干燥的阴凉处存放。

使用期限（保存期）

3年至5年

附件：说明书、勺子

纳豆的制作方法

第1步：挑选大豆

清除异物、虫蛀过的豆子、未成熟的豆子、有伤痕的豆子等。

第2步：清洗大豆

清洗掉沙子石子以及大豆的污迹。 在清洗时请注意不要伤了大豆，手的动作要温柔。。

第3步：浸泡大豆

浸泡大豆所使用的容器，容量应在大豆量的4倍以上。生大豆一经浸泡，将会膨大大约2倍左右。因此，放水量应在大豆量的大约3倍左右。 浸泡大豆的场所，应避开阳光的直射，并避开高温潮湿的地方。 浸泡时间约为18小时。容器内装250克大豆，加水量为750毫升。

第4部：蒸煮大豆

将浸泡好的大豆用笊篱捞起，控掉水分。 蒸、煮大豆的时间，以大拇指与小拇指夹起大豆能轻轻捻破为好。 如果用高压锅蒸的话，可以节省时间。（蒸大豆时的压力、时间请参考高压锅的使用说明书）

第5步：制作灭菌水

盛放灭菌水的容器应进行杀菌。（简单的杀菌方法，使用开水既可以） 将水烧开5分钟左右，然后冷却。

第6步：制作菌液

使用产品附带的勺子盛满满一勺（约0.1克）的粉末纳豆，放入杀菌后的容器内，再加入灭菌水约10毫升进行搅拌，做成菌液。

第7部：菌的接种

请准备好杀菌后的容器（盘等）、搅拌用的勺子等。 将蒸煮好的大豆放入杀菌后的容器内，马上加入纳豆菌，使用杀菌后的勺子进行搅拌。（如果大豆冷却之后再加入菌液就会失败）

第8部：盛放

请准备好杀菌后的勺子等。 使用杀菌后的勺子，将大豆盛入容器内。 盛放量的标准，以大豆重叠不要超过3层为准。（重叠太多，表面变成了大豆，而里面的则仍然是煮豆） 掉落外面的大豆不要再放回容器内。 盛放好以后，在容器上盖上杀菌后的布，再加上盖子。（如果水滴掉入大豆上，纳豆菌就会从大豆上流失）

第9步：发酵

作为发酵室（使纳豆发酵用的发热装置），可使用被炉、电（電気あんか）等。为促进发酵，发酵室的温度最好预先调至38度左右。掌握发酵温度的标准，应维持在40度，并连续发酵22～24小时。

第10步：成熟

为了停止发酵，并使纳豆的香味出来，应在冰箱内放一晚上，使其成熟。

第11步：完成

成熟后，即大功告成。