

酸味料

食品添加物

クエン酸(結晶)

Citric Acid

レモン1個中、梅干し2個中には、クエン酸が約4g含有します。

【成分】本品はクエン酸(結晶)99.5%以上を含有します。

【使用例】★乳酸飲料の作り方

材料	牛乳	300 mL
	砂糖	500 g
	クエン酸	2 g
	乳酸	7 mL
	エッセンス	少々

1. 鍋に牛乳と砂糖を入れ、よくかき混ぜながら温めます。
2. 砂糖が溶けたら、火を強くして70℃まで温め、すぐ火からおろして自然放置して冷まします。
3. 45℃まで下がったら、クエン酸と乳酸を加え、よく混ぜ合わせて溶かし、エッセンスを加えると出来上がりです。
4. 6倍位にうすめてお召し上がりください。

★紫蘇(シソ)ジュースの作り方

材料	赤じその葉	400 g
	砂糖	1 kg
	クエン酸	25 g
	水	2 L

1. 鍋に水を入れ、沸騰したら、よく洗った赤じその葉を入れ、再び、沸騰したら火を消し、冷まします。
 2. 赤じその葉をよくしぼってとりだし、煮汁に砂糖を加え、再度、火にかけて溶かします。
 3. あら熱がとれたら、クエン酸を入れ、よく混ぜると、赤くなりシソの色素が鮮やかになります。
 4. 冷めてから布などでこし、よく冷やしてうすめてお召し上がりください。
- 酸味や甘みはお好みで加減してください。

【注意】



- (1) 眼に入った場合は、直ちに流水で15分以上洗眼してください。
- (2) 皮ふについた場合は、石けんで十分に洗浄して、洗い流してください。
- (3) 小児の手の届かない所に保管してください。
- (4) 直射日光を避け、なるべく湿気の少ない涼しい所に密栓して保管してください。
- (5) 極端に高温の場所又は低温の場所など温度変化の激しい所で保管した場合、塊(固化)を生じることがありますので、注意してください。

〈貯法〉

気密容器。室温保存。

【包装】 25 g、50 g、500 g