

給食センター味噌加工（工程表）

令和3年度製造内容計300kg（6.0斗）

《材 料》

品名	1斗	6斗
精米	15kg	90kg
大豆	15kg	90kg
並塩	7.2kg	43.2kg
湯冷まし	5.5ℓ	33ℓ
麹菌（20g）	1P	6P
ホワイトリカー：殺菌用	40ml	480ml
ナイロン袋（60ℓ用）	1枚	6枚

《製造工程》

\*1日目

精米を洗浄後、5合毎に取り分け半日以上浸水する。

\*2日目

【蒸し器】

精米を30分以上前に水切り後、セイロに5合毎取り分け蒸し時間は40分で20分経過後にセイロを組み換える。

蒸しあがった米を40℃に冷却後、麹菌をまんべんなく塗り発酵器に収める。

【発酵器】

発酵器を使用する30分前に受け皿に温水を張り（ヒーター34℃・ファン36℃）に設定後手動10秒⇒切⇒自動の順で作動させておく。

\*3日目

大豆を洗浄後、5合毎に取り分け一晩浸水する。

【発酵器】

麹の手入れを行い受け皿に温水の補充後、ファンを38℃の自動に設定を変更する。

6時間経過後、再度麹の手入れを行いヒーターを切りファンを40℃の自動に設定変更する。

\*4日目

【圧力釜】

大豆を投入後、圧力釜の減圧弁とドレーンを開けた状態で90℃に達したら、両方の弁を閉め圧力を0.9に保ち、しばらくしてドレーンを開け釜の水を抜きチョロチョロ水を流し続ける。

この状態を維持して25分経過後バルブを閉め圧力が0.05になるまで蒸しあげる。

その後、ゆっくりドレーンと減圧弁を順に開けてスチームを抜き大豆を取り出す。

【ミンチ機】

蒸しあがった大豆を40℃に冷却後、発酵した米麹、塩、湯冷ましを混合したものをミンチ機にかけ、出来上がった味噌の空気を抜いて桶に充填する。

《注意事項》

○発酵器の使用後は、残った水を処分し内部の水滴を拭き取り送風を30分行う。

○ミンチ機の使用後は、内部の滅菌消毒を行い所定のオイルをスプレーする。