



大高酵素の醗酵飲料で作る

# クラフト(醗)ソーダの 作り方



大高酵素で作るクラフト(醗)ソーダの作り方

\*いずれかの方法でお漬けください。

## A. 醗酵飲料のビンに直接 入れて漬け込む

ここを切り取ると入れやすい♪



コップに注ぐ時は茶こしをお使うと良いですよ♪



- ① 醗酵飲料を約50ml 抜きます。
- ② 「醗ソーダの素」の袋の底を三角(約 1.5 cm)に切り取り、ビンに入れます。

## B. 醗ソーダの素を不織布のお茶パックに入れ、ピッチャーなどで漬け込む



## C. 茶こし付きのピッチャーで漬け込む



大高酵素の醗酵飲料で作る

# クラフト(醗)ソーダの 作り方



大高酵素で作るクラフト(醗)ソーダの作り方

\*いずれかの方法でお漬けください。

## A. 醗酵飲料のビンに直接 入れて漬け込む

ここを切り取ると入れやすい♪



コップに注ぐ時は茶こしをお使うと良いですよ♪



- ① 醗酵飲料を約50ml 抜きます。
- ② 「醗ソーダの素」の袋の底を三角(約 1.5 cm)に切り取り、ビンに入れます。

## B. 醗ソーダの素を不織布のお茶パックに入れ、ピッチャーなどで漬け込む



## C. 茶こし付きのピッチャーで漬け込む



**飲み方** 季節、お好みで、5~10倍に希釈してお飲みください。

\* 炭酸、水や豆乳・牛乳で割ってもOK

\* お湯で割って ホットにも

♥残ったスパイスは、お茶パックに入れ煮だしてカレー、豚の角煮などお料理に使えます。



**飲み方** 季節、お好みで、5~10倍に希釈してお飲みください。

\* 炭酸、水や豆乳・牛乳で割ってもOK

\* お湯で割って ホットにも

♥残ったスパイスは、お茶パックに入れ煮だしてカレー、豚の角煮などお料理に使えます。

