

KS 塩酵素 無限の使い方

地球さんエネルギーをいただく発酵調味料



基本の作り方

KS メルト
100ml

+

クリスマス島の
海の塩
小さじ4
(20g)

塩が溶けたら
出来上がり

これは必須!

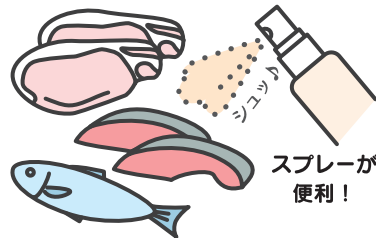
●炊飯に



お米 3合に 5cc (目安)

いいね! 家族の食べる量が増えて、ごはんがあとという間に無くなってしまいます!

●肉、魚の下処理に



臭みをとります!

いいね! 臭みは味付けだけではごまかせません。KS 塩酵素を振っておけば、美味しくできます。

●水分補給に



スポーツドリンクに!
水 500ml に 5cc (目安)

いいね! ダイエット中のファスティングドリンクとして飲んでいきます。

使い方は無限! ほんの一例ですみません!

※クリスマス島の海の塩は、現代人にどんどん摂っていただきたい良質な「ミネラル」です。お好みで味加減を調節してください。

●浅漬けに



食べやすい大きさに切った野菜に、KS 塩酵素が全体にいきわたるくらい入れて軽くもみ込んでください。

●から揚げに



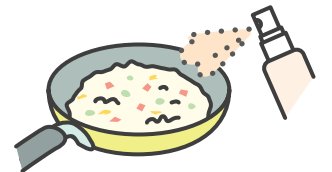
下味付けにしみ込ませます
いいね! 息子が大好きで、一人でも肉一枚分食べてしまうことも! トリ臭さが消えて、やわらかく仕上がります。

●卵焼きに



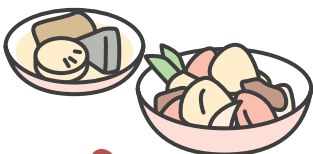
いいね! KS 塩酵素で味付けした卵焼きをお弁当にいれると、必ず「おいしそう」と言われます! 色がきれい。

●チャーハンに



スプレーで吹きかけると、全体に味付けができて便利です。野菜炒めにもおすすめです。

●煮物、おでんに



いいね! 煮物にこっそり入れて主人に食べてもらったから、「いつもより美味しい」と言われました。うれしい!

●サラダに



野菜にそのままかける。又は、ドレッシングに合わせてお召し上がりください。

●スープ、カレーに



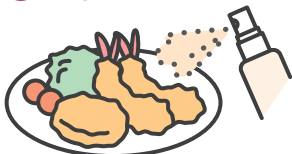
スープに入れると、野菜の甘さが引き立ちます。カレーは、子供も食べやすいまろやかな仕上がりに。

●ハンバーグ、餃子のタネに



酸化しやすいひき肉は、買ったらずぐにスプレーしておきましょう。練る時にも入れてください。

●フライに



いいね! スプレーしてから食べると、油っぽさがなくなり、食後のもたれ感が軽いです。

●卓上調味料に



いいね! 味付けが薄かった時、もの足りなかった時にスプレーしています。

●お弁当に



いいね! おかずを詰める前にスプレーしています。持って帰ってきたお弁当箱のニオイが減ります!

●マイ調味料に



いいね! 外食が多いので、スプレーで持ち歩いています。何でもおいしくなる感じがします。

いいね! KS 塩酵素をご利用の方の感想・体験談です。個人差はあると思いますが、皆さまにもよろこんでいただける内容と確信しています。