

蜂蜜の結晶を溶かすには (ポリ容器も同様)



必ずフタをあけます。
(水蒸気膨張による破裂回避の為)

溶け始めましたら、お箸などで
結晶を砕くようにかきまぜま
す。

直火は止めましょう。
お皿を一枚敷くとピ
ンが割れません。ポリ
容器は変形し難くな
ります。



水から徐々に加熱します。
お湯から始めますと割れ
ることも・・・
小さな泡が出てきたら火
を小さくします。(60 ~
70 くらい)

- ・ 完全に溶けるには、30分から40分くらいかかります。ガチガチの結晶ですとともっと時間がかかります。辛抱強く溶かしましょう。火の側からは離れないでください。
- ・ 結晶が溶けましたら、お湯に少しずつ水を加えてに冷やします。急に冷やすとピンが割れます。温度が高いままですと、蜂蜜の色が濃くなったり風味が悪くなったりします。
- ・ 結晶は完全に溶かしましょう。少しでも残っていると、その小さな結晶を核にまた結晶化が始まります。