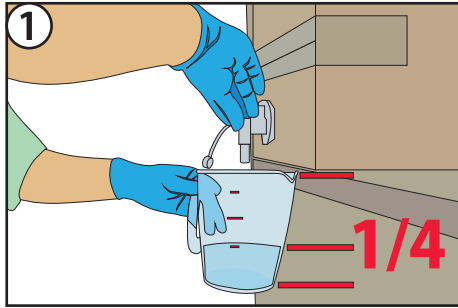
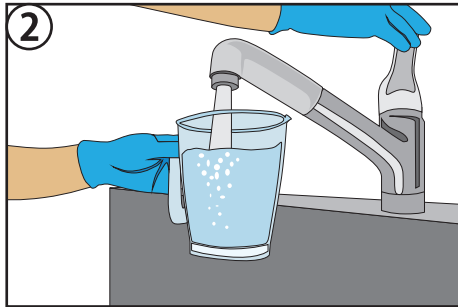


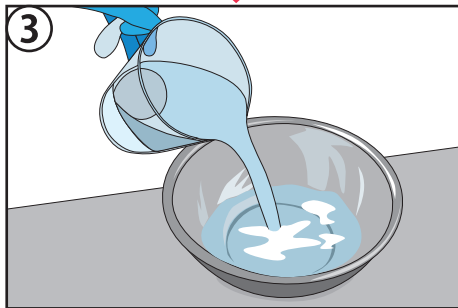
浸漬殺菌の準備 (希釈)



清潔な 1L の計量カップに
ウィルバス 200(200ppm) を 1/4 入れます



水道水を足して 1L にします
塩素濃度は 50ppm になります



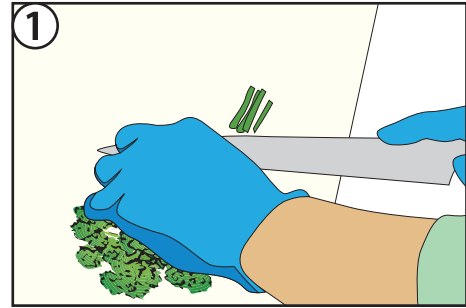
浸漬殺菌液ができたら洗浄済みの清潔な
ボウルまたは深底バット等に移して使用

浸漬殺菌の注意点

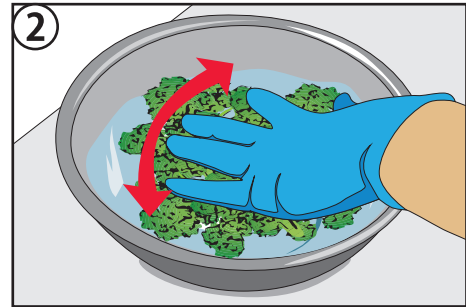
- ・使用する計量カップは希釈専用を用意
- ・計量カップは清潔なものを用意
- ・使用直前に希釈して使い切りが基本
(浸漬回数、浸漬時間、保存時間等は
菌検査によって確認して決めます)

添え物野菜の浸漬殺菌

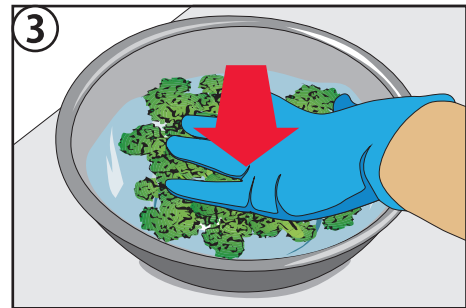
(パセリ、大葉、サラダナ等の添え物野菜)



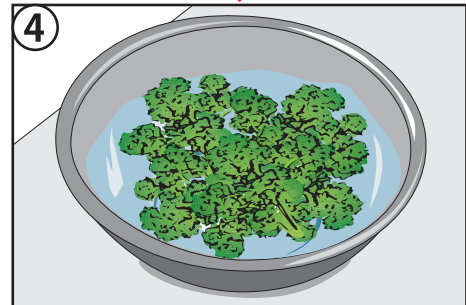
野菜は水洗い後、不要な部分を切り取った
あとウィルバス溶液のを入れた清潔な浸漬
容器に入れます



野菜は十分液体に浸る量だけ入れます
葉の隙間にも液剤が行きわたるよう手で
軽く攪拌して沈めます



3分以上そのままにしますが、途中で野菜
が浮いて液剤に触れない場合手で沈めます



3分以上漬け置き、使う直前に野菜を取り
出し、水気を切って使用します