

# トマトケチャップ

## ◎原材料（1kg分）

トマトピューレ .....	1 kg	桂皮末 .....	0.3 g
たまねぎ .....	30 g	ちょうじ末 .....	0.3 g
にんにく .....	2 g	白こしょう .....	0.8 g
砂糖 .....	130 g	とうがらし .....	0.3 g
食塩 .....	33 g	ナツメグ .....	0.1 g
食酢 .....	100ml	化学調味料 .....	0.8 g

## ◎用意する物

なべ、温度計、おろし金、へら

## ◎作り方

- ①たまねぎとにんにくをすりおろし、少量の水を加え、なべで30分煮る。
- ②別のなべにトマトピューレを入れ、容量が3/4になるまで、かき混ぜながら煮詰める。
- ③②の火を止め、90℃になったら①と砂糖50gを加え、よく混ぜる。
- ④60～70℃になったら、香辛料（桂皮末、ちょうじ末、白こしょう、とうがらし、ナツメグ）を加え、20分間60～70℃に保つ。
- ⑤残りの砂糖と食塩、化学調味料を入れ、10分間かき混ぜながら煮る。
- ⑥火を止めてから食酢を加え、よくかき混ぜる。

## ◎ポイント

- ・香辛料が多すぎるとトマト特有の香りと味が無くなる。
- ・香辛料及び食酢を加える時、温度が高すぎると香りが無くなる。

