

Fichier:Fermentations asiatiques de cereales legumineuses et variations Image.png

Conservation	Durée	Commentaire
Au frigo à l'abri de l'oxygène (dans un sac de congélation ou dans un film plastique)	Une bonne semaine voire plus	Si le koji est exposé à l'oxygène, il va continuer à grandir, mais dans de bonnes conditions, il peut également sécher, ce qui est optimal.
Au frigo sous-vide	Un bon mois	Il faut qu'il soit bien sous-vide, sinon cela ne fonctionnera pas aussi bien.
Au congélateur à l'abri de l'oxygène	Six mois	Il faut s'assurer d'expulser l'air du container autant que possible.
Au déshydrateur	Longtemps	Dans l'idéal, pas plus que 37°C et pas plus haut que 40°C pour éviter de dénaturer le koji.

Taille de cet aperçu :800 × 448 pixels.
Fichier d'origine (895 × 501 pixels, taille du fichier : 69 Kio, type MIME : image/png)

Historique du fichier

Cliquer sur une date et heure pour voir le fichier tel qu'il était à ce moment-là.

	Date et heure	Vignette	Dimensions	Utilisateur	Commentaire
actuel	10 mars 2022 à 11:01		895 × 501 (69 Kio)	Alice Martin-Demolon (discussion contributions)	

Vous ne pouvez pas remplacer ce fichier.

Utilisation du fichier

La page suivante utilise ce fichier :

Aliments fermentés - fermentations asiatiques de céréales, légumineuses et variations