

## Procédures de la fabrication de kimchis

Notes point par point pour réussir idéalement vos kimchis. Cependant la fabrication de kimchi est très souple et variée. Même s'il vous échappe certains points, votre kimchi sera tout a fait appréciable. Après quelques essais vous saurez ajuster votre propre façon. Pour faire du kimchi moins fort, possible d'ajuster ou de supprimer l'ail, la poudre de piment et la sauce de poisson fermentée.

Etapes	Temps	Avec quoi		Que faire	Bon à savoir
<b>Salaison</b>	30min - 6h, selon légumes	Sel blanc ou gris, eau et légumes de choix (Principalement, choux chinois, radis blanc, choux blancs, concombre, mais pleins d'autres légumes et fruits sont possibles)		-Plongez les légumes dans l'eau fortement salée -Remuez-les souvent et tassez après chaque mélange	-La partie charnue de légumes doit être souple. Encore cassante prolongez le temps -Le sel gris, bon pour la sante, mais leur minéraux sont gustativement moins bon.
<b>Rinçage</b>	3 fois	Eau de robinet Certains perfectionnistes rincent avec l'eau de source au dernier rinçage (pas d'eau minéral, ca rend amers).		-Dans un grand bac ou directement a l'évier -On peut laisser l'eau couler pendant le rinçage -Changez l'eau à chaque rinçage -Agitez vigoureusement en ouvrant entre les feuilles de chou -Pressez (essorez) légèrement à la fin de chaque rinçage	-Il ne s'agit pas de dessaler les légumes "complètement", mais enlever l'excès de sel. -Les légumes resteront donc salés, même après les rinçages. Goutez-les, s'ils sont UN chouilla trop salés, c'est bon.
<b>Evacuation d'eau</b>	De 3min à 30min			-Mieux : Laisser écouler l'eau elle-même sur une passoire -Toutefois, on peut presser les légumes à la main pour accélérer	-Ne tordez pas les légumes, mais, appuyez sans les casser.
<b>Assaisonnement / Farce</b>	Pendant le salaison	Légumes	Radis, ciboule, oignon, oignon vert, ail, gingembre, cèleri, algues ou d'autres	-Découpage des légumes en petites coupures -Mélanger dans un grande bac	-Pas d'obligation de mettre tous les légumes d'assaisonnement -Saveurs de fond, sucrants: choisissez un parmi -Fruits, oignon, ail, gingembre peuvent être en purée, émincés finement ou hachés -Eminçage donne un aspect plus propre
		Saveurs de fond	Sauces poissons fermentées, sauce de soja, Denjang (Miso), yaourt avec sel ou seulement sel		
		Sucrants	Pomme, poire, sucre, fruits secs ou édulcorant		
		Relevant	Piment sec en poudre ou piment frais en purée Sans piment		
		Jus - eau salée	Kimchi normal - à peine immergé dans le jus Kimchi à l'eau: Jus abondant comme soupe		
<b>Stockage</b>				-Tassez bien pour qu'il n'y ait pas de bulles d'air -Ne remplissez que 70% du récipient -Le premier et le deuxième jour : appuyez une fois par jour sur le kimchi pour faire évacuer le gaz et faire monter le jus	-Important : Eviter le mieux possible le contact avec l'air -Si possible, réservez une ou deux grandes feuilles après la salaison pour couvrir la surface ou c'est le jus qui couvre les légumes
<b>Conservation/Consommation</b>	De quelque jours a plusieurs semaines			-Deux jours sous température ambiante (18-22C) -Puis, gardez dans le frigidaire -Selon le gout de chacun, on peut commencer à manger à partir du 4eme jour (Voire le lendemain sans attendre la fermentation)	- Beaucoup de conditions influencent à la vitesse de la fermentation. il est conseille de goûter de temps en temps pour voir l'avancement

