

水果·蔬菜汁

标准：果汁 100ml、柠檬酸 0.5~1g

蔬菜·水果中含有的维生素 c，在榨汁机的作用下很容易被破坏，在打开榨汁机的电源之前加入柠檬酸会使维生素 c 稳定。食品添加剂公定书上也记载了作为维生素 c 稳定剂的柠檬酸的用途。

此外，柠檬酸是令人感到有清凉感的酸。（月刊食品化工 1987 年 2 月发行通卷 第 22 号 P31）

而且，柠檬酸也扶持果汁的味道，在清凉饮料水中加上柠檬酸后会更加清爽。



烧酒、威士忌

标准：烧酒或威士忌 100ml、柠檬酸 0.5~1g

烧酒、威士忌中加入柠檬酸后摇匀，在原有的酒味上加上了柠檬酸的酸味，更加美味。

但是加入过多柠檬酸会使其酸味变得强烈而破坏原有的酒味，所以请根据喜好一点点加入。



柠檬酸饮料

标准：水 1L、柠檬酸 4g、红糖或蜂蜜 100g

将红糖或蜂蜜加入到水或温水中，根据喜好加入柠檬酸后搅拌均匀，自己喜欢的柠檬酸饮料就完成了。

此外，通过加入自己喜欢的果汁或香精，自己喜欢的果汁很简单的就完成了。



紫蔬果汁

标准：水 1.8L、红紫蔬 400g、砂糖 1kg、柠檬酸 40g

※广口的装紫菜的空瓶用起来比较方便。

<做法>

- 1.将红紫苏放进容器中，加入水、柠檬酸放置一晚。
- 2.第二天提取汁液。
- 3.红紫蔬汁与砂糖放进锅内煮至沸腾。
- 4.趁着还热的时候装进瓶中，拴好塞，放凉。
- 5.保存在阴凉，避光的地方。
- 6.饮用时稀释两到三倍。

美容

简单的沐浴剂

标准：柠檬酸 25g、小苏打 50g、淀粉 25g、水少许

※根据喜好可放入精油和药草

<做法>

- 1.把粉类混合在一起，将水以喷雾的形式加入使其软化。
加入过多的水会导致柠檬酸与小苏打发生反应发泡，请注意。
- 2.使全体湿润，当稍用力就可成型时放入模具中，压好。
使用饭团用模具和点心用模具或制冰用模具便于成型。
如不使用模具，可用保鲜膜做成圆形或喜欢的形状。
- 3.烘干，尽量不破坏做好的形状
想要尽快晾干，可以放在并排放着的筷子或金属丝上
4. 做好后，与干燥剂一起放进密闭容器中。
(为避免与空气中的湿气发生反应)



扫除与洗衣

<注意> 与氯系产品一同使用（混合）会产生危险的有害的氯气，请注意。

电热水壶清洗

标准：水 2.2L、柠檬酸 25~30g

将柠檬酸放进电热水壶中，加入满满的水煮沸。放置 1 到 2 小时后，将水扔掉，去除污垢后用水清洗干净。

柠檬酸水可以扔进水池或便池中，有洗净效果。

(注 1) 注意不要烫伤。

(注 2) 如热水壶中有筛，请把筛取出后放入柠檬酸。

食器洗い機のお手入れ 洗碗机的清洗

标准：柠檬酸 10~50g

将柠檬酸放入洗碗机内，运转一次后水垢会随之清除。

(注) 增加柠檬酸的量会加强清洁效果，但也有可能使洗碗机槽内金属受损，

请不要将柠檬酸放在洗碗机内太久。

卫生间清洗

标准：水 200ml、柠檬酸 5g

将柠檬酸溶解在水中，放入喷雾容器中使用。

水池周围的水垢

标准：柠檬酸 50g

将柠檬酸洒在污垢处，用湿润的抹布或海绵擦拭。

对于顽固的污垢，试着用浸过柠檬酸水的抹布覆盖污垢一会后再擦拭。

(覆盖时间约 20~30 分钟，时间视情况而定)

当清理结束后，请冲洗干净以不留下柠檬酸的成分。

(注) 浸抹布的柠檬酸溶液过浓或覆盖时间过长会使金属表面受损。

请不要将浸过柠檬酸水的抹布覆盖污垢过夜。

食品加工

梅干、紫蔬着色

标准：梅 10kg、盐 1kg、柠檬酸 50g

使用紫苏叶着色时，放入柠檬酸会使梅子的颜色更加鲜红。

柠檬酸用作 pH 调节剂。

如厚生劳动省发表，pH 调节剂是一种保持食品在适当的 PH 值范围内的食品添加剂。

微生物的生长，受 pH 的影响，通过调节食品的 pH 值有利于提高食品的保存期。



腌菜

标准：盐的 3~5%柠檬酸

大酱

标准：盐的 3%柠檬酸

山药等

标准：水 1L、柠檬酸 5g

米饭

标准：米 1 人份、柠檬酸 0.2g

腌金桔

标准：金桔 1kg、柠檬酸 4g

