

小糸在来[®](大豆)を使った

よせ豆腐作り



とうにゅう 豆乳
にがり

材料

とうにゅう 豆乳	500cc
にがり	5cc



1. 小さめのボールに豆乳500ccを入れる
2. 1. に“にがり”5ccを入れる
(豆乳やにがりによっては“にがり”を5~7ccへ微調整が必要な場合があります)
3. 泡立たないように、軽量スプーンなどでゆっくりとかき混ぜる

4. アルミホイルでフタをする
5. 鍋に2cmくらい水を入れる
6. 水を張った鍋に4.を入れる



7. フタをして強火で沸騰させる
8. 沸騰したら弱火にし、10分蒸す
9. 火をとめる
10. 大き目のトングなどを使い、ボールを取り出す
11. アルミホイルを外す
12. できあがり!



※まだ固まっていない場合は更に2~3分蒸す時間を延長してください

詳細は動画(君津中央公民館/生涯学習交流センターHP)をご覧ください