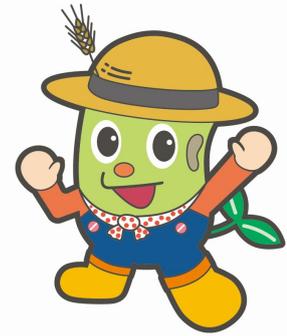


# ♪ 豆 腐 の 作 り 方 ♪

(25丁分)

原 材 料	大豆	4.0 kg	にがり	130g
-------	----	--------	-----	------



巨匠大豆キャラクター  
おお豆でん

1. 下準備… 前日に豆をよく洗い、豆の2倍量の水で浸漬しておく。  
(夏：5～10時間／冬15～20時間)
2. 摺 碎… 水切りした大豆をサワーボーイに少量の水を加えながら摺る。  
(摺りあがったものを「生呉」という。)  
回転釜に適量の湯を沸騰させておく。
3. 加 熱… お湯が沸騰したら、中火くらいに火を弱め「生呉」を浮かべるように入れていく。  
鍋の縁から中心にかけてヘラで切るように、表面だけを混ぜる。  
(焦げ付き防止のため、鍋にヘラを当てないこと。)
4. 分 離… 出来上がった「呉」を寸胴に準備した漉し袋に入れていく。  
すべて入れ終わったら、漉し袋の口をねじり圧搾機に入れ蓋を閉めて圧搾する。
5. 凝 固… 容器の中の豆乳を75℃位に調整し、にがりを2回に分けて打つ。  
(にがり130g + お湯 1500ml)  
容器の中の豆乳を円を描くようにヘラで混ぜたあと、ヘラの上に垂らしながら底部から上部に行き渡るように十字を切るように静かに回し入れる。  
10分ほど置き再度残りのにがりを入れて、薄黄色の上澄み液とおぼろ状の豆腐と分離させる。
6. 箱入れ… 型箱に布を敷き、おぼろ状の豆腐を型箱の四隅から静かに入れていく。入れ終わった布をたたんで木蓋をして重しをのせて、好みの固さに仕上げる。
7. 箱だし… 好みの固さになったら布を広げて、木蓋をのせたまま水槽にひっくり返して入れ、静かに布を取り、木蓋にのせたまま型の筋目に沿って切り分ける。



## ♪MEMO♪

⌘ 豆腐、おからのお持ち帰り容器は、各自ご用意願います。

⌘ にがりは、土幌のAコープ、パッケージハウスおかやす、大谷商店で取り扱っております。

⌘ スーパーなどにある液体のにがりでは固まりません。