

大豆を一晩水につけます。



水を入れてミキサーでくだきます。大豆がクリームになりました。

なべに入れてこがさないように根気よくかきまぜます。

平成26年3月5日 3年生 とうふ作り

地域の方にお世話になり収穫した大豆を使って、地域の講師の方に教えていただきとうふ作りに挑戦しました。

しほりかすはおからになります。



豆乳ができました。



ふくれあがったら布袋に入れてしほります。



豆乳は湯煎をして80度に温めます。



にがりを入れます。これが難しい！



透明な水が出てきたらザルにあげてできあがり



おいしいね