

豆腐づくり 作業の流れ

豆腐作業流れ-1

北見食育ネットワーク作業



美幌会作業

〔水洗い・浸水〕

乾燥大豆

← 8kg 200g →

浸水後の重さ

約2.5倍

← 約20kg 約500g →



〔 摩砕 〕

ミキサーに大豆1カップ

ひき水 1.5カップ



粒々感が無くなるまで。

(30秒を2回)



〔 加熱 〕

生呉を厚鍋に入れて加熱。

焦げ付かない様に。

泡が吹きこぼれない様に。



〔 濾過 〕

さらしの濾し袋で絞る。

(袋 25cm × 35cm 位)

おから と 豆乳に分離

厚手の防水手袋は便利





〔 凝固 〕
豆乳の温度は75℃くらい。
(冷め過ぎたら湯せん)
にがりを入れる
“天海にがり”の場合
豆乳の量の8%くらい。
豆乳1ℓ : にがり80ミリットル



にがりを入れて
15分程熟成させる。



〔 型入れ 〕
水切れのする型箱にさらしを敷き
固まった豆腐を入れる。



湯呑に水を入れて重石にする。
豆腐の厚さは、型入れ時の半分
になる。



水切り後、型から出して
出来上がり

