

# 豆腐作り

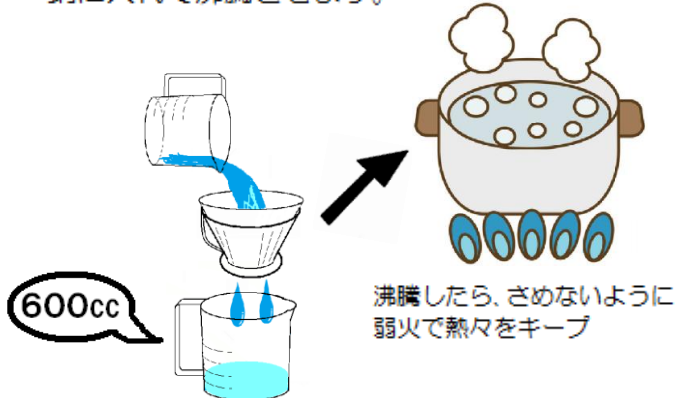


## 準備する物

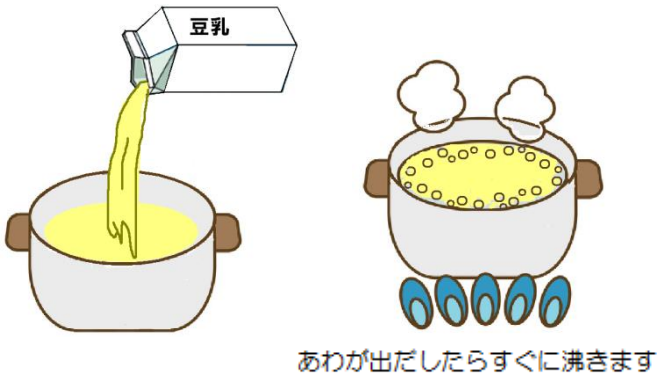
豆乳2本 海水600cc カセットコンロ 鍋2個 豆腐型枠 布きん おたま  
計量カップ コーヒーフィルター トレイ バケツ

## 作り方

- ① 必要な量の海水をコーヒーフィルターで「ろ過」します。「ろ過」した海水を鍋に入れて沸騰させます。



- ② 豆乳を鍋に入れ中火にかけます。鍋の底がこげないように、ときどきかきまぜます。



**ふきこぼれ注意**

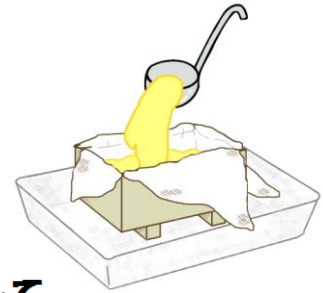
- ③ 豆乳がしっかりと沸いたら、①の熱い海水を豆乳全体に行きわたるよう、回し入れます。

かき混ぜません

火を消す



- ④ 小さなかたまりがたくさんできたら、おたまですくって、ふきんを敷いた型枠に流し入れる。



そして

- ⑤ ふきんをかぶせ、フタを乗せます。その上に石を乗せたまま、余分な水分が出てとうふがかたまるまで、しばらく置いておきます。



- ⑥ 約一時間、とうふが固まっているか確認。とうふを、ふきんごと型枠から取り出ししばらく水に漬けます。ふきんをはずしたらできあがり。



水を張ったボールにとうふを漬ける。



できあがり

- 時間 1.5～2時間
- 人数 1グループ 2～5人/1セット (8グループまで可能です)