

# 豆腐作り

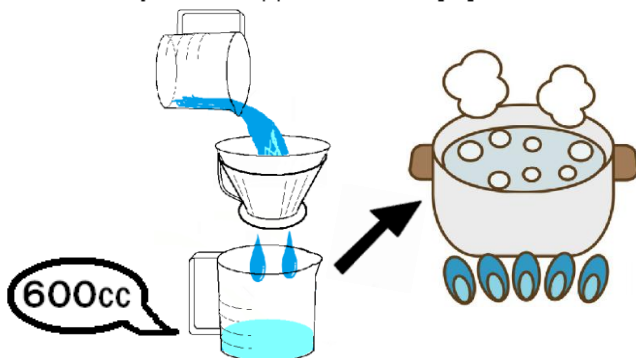


## 準備する物

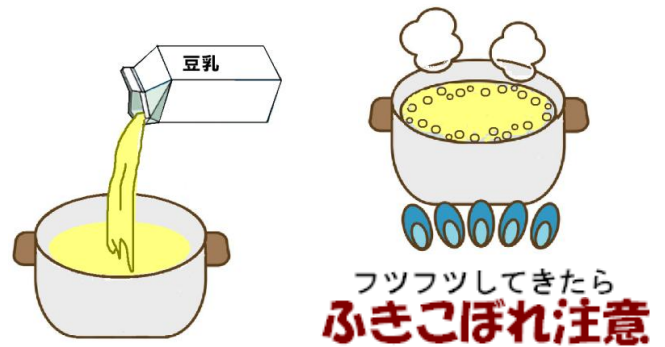
豆乳2本 海水600cc カセットコンロ 鍋2個 豆腐型枠 布きん おたま  
計量カップ コーヒーフィルター トレイ バケツ  
※※ 用具はすべてセンターで用意します。

## 作り方

- ① バケツに海水をくみます。  
コーヒーフィルターでろ過した海水  
を鍋でひと沸かしします。

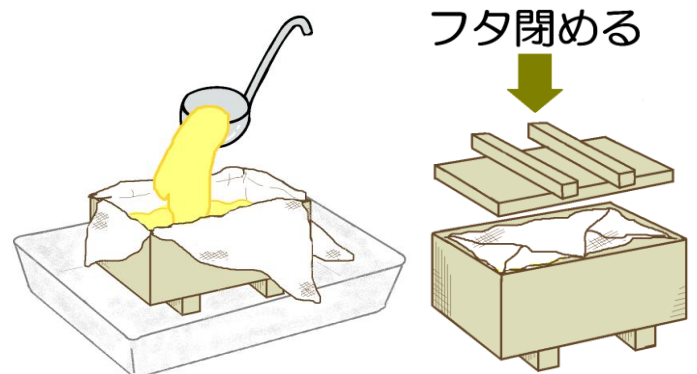


- ② 豆乳2本分を鍋のふちがフツフツ  
するまで中火にかけます。

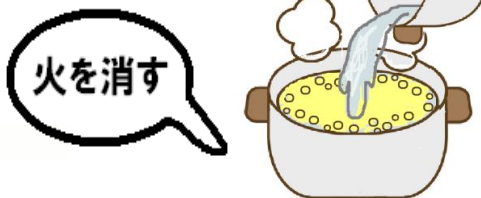


- ③ フツフツしたら、①の海水600ccを  
加えて火を止めます。かき混ぜずに  
固まりはじめるのを待ちましょう。

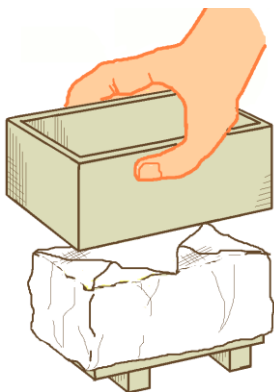
- ④ 固まったら、布きんを敷いた型枠に  
流し入れる。布きんをかぶせた上に  
フタを乗せ余分な水分を落とします。



## かき混ぜません



- ⑤ 約1時間まったら型枠から豆腐を取り出します。  
布きんをはずしたらできあがり！



- 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】
- 料金 1セット 800円

出来上がったら、水に浸しておきましょう。(余分な塩分や苦みなどを取りのぞく)