

# 大豆から作る! 本格お豆腐作り

**〈材料〉**  
 ・大豆 250g  
 ・水 2ℓ弱  
 ・にがり 10g

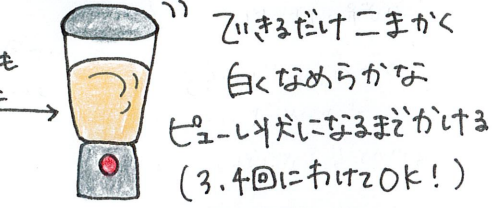
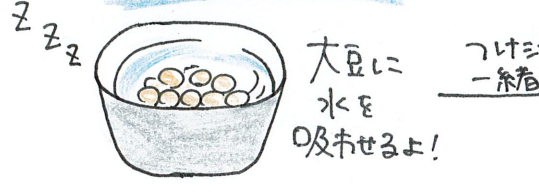
ぶどうの樹 豆腐工房  
 オリジナルブレンドの大豆を使用!  
 ・にがり 10g

**1** ボウルに大豆、水1ℓをいれ  
1晩つける

**2** ミキサーにかける

**3** 鍋に水1ℓを入れ  
沸とうさせる

**4** ミキサーにかけた大豆(豆乳)をいれ  
強火で火にかける

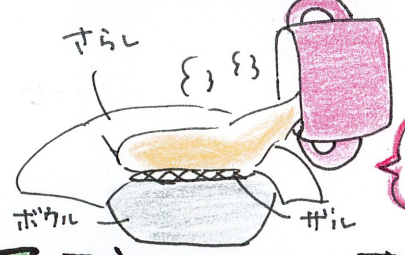


**5** 泡が湧く直前で弱火にし  
約8分煮る

**6** 泡がおちつき  
豆腐らしいにおいになったら  
火をとめる

**7** さらしをザルにかけ、  
ボウルを受け皿にはこす

**8** さらしをひねって  
しぼる



**9** しぼった豆乳を鍋に戻し、  
70~80℃に温める

**10** 火をとめ、全体に  
にがりを回し入れる

**11** 豆腐のかたまりをすくい、  
キッチンペーパーを敷いた豆腐用木箱に  
流し入れる

**12** 冷蔵庫で冷やす

