

とうふ 【豆腐のヒミツ】

スーパーで見つけた豆腐たち (協力：ベルクス・八広店)



◆きぬ、もめん、寄せ豆腐…



◆うに味、かに味、グラタン風、いろいろ…

いろいろな「豆腐」

やわらかい ←

→ かたい



よ とうふ
寄せ豆腐



きぬ とうふ
絹ごし豆腐



もめんとうふ
木綿豆腐



とうふ
かた豆腐



とうふ 豆腐のつくりかた

★えだまめ じゆく だいず
枝豆が熟すと「大豆」になる。

① だいず ひと晩 みにつけて、
やわらかくする。



すりつぶした大豆を温め「豆乳」をつくる



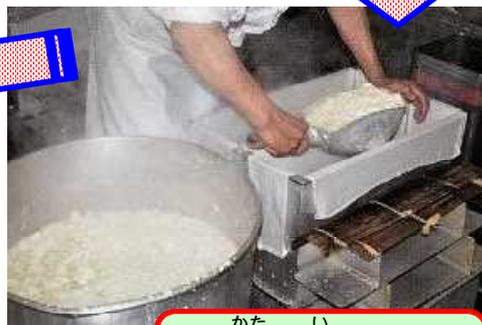
「にがり」を加え、よく混ぜる



水にさらして冷やす



重しをのせて、水をきる



型に入れる



完成!!

【わかったこと】

- ◇豆腐の原料は、納豆と同じ「大豆」だった。
- ◇日本には、さまざまな種類の豆腐がある。
- ◇豆腐は、外国にもあるのかなあ？



【参考】『すがたをかえる食べもの』



大豆 (学研)』



『お豆 なんでも図鑑 (ポプラ社)』