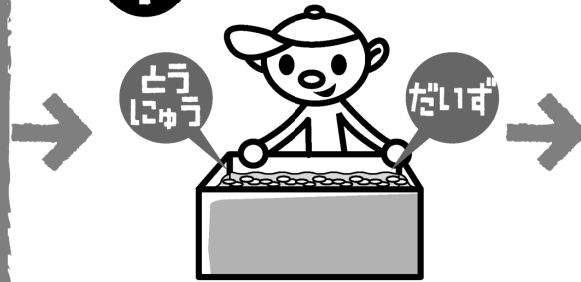




おとうふのできるまで

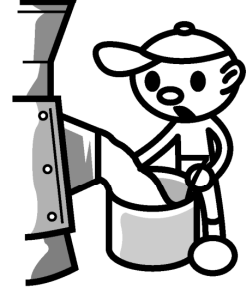
とうふの材料は大豆と水、にがりです。おいしいとうふはこのようにして作られています。

1 洗う・ひたす



まえの日から大豆をあらい、おいしい水につけます。

2 くだく



ふやかした大豆をすりつぶします。

3 にる



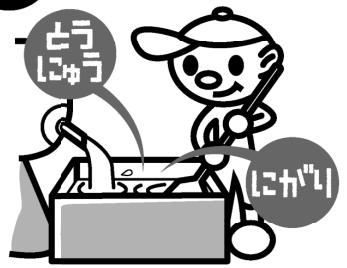
すりつぶした大豆をにこみます。

4 あける



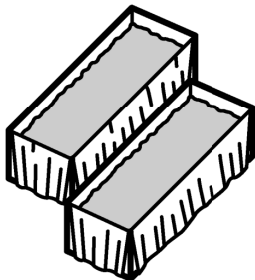
にじるをしぼり、とうにゅうとおからにあけます。

5 かためる



しぼったとうにゅうににがりをいれてかためます。

6 かたちづくる



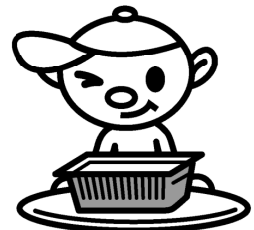
ぬめを入れたかたの中に入れ、おもしろいので水分をぬき、カットします。

7 あくぬき

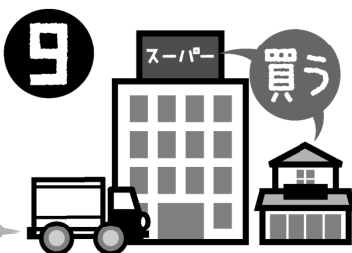


きれいな水の中に入れて、あくぬきをします。

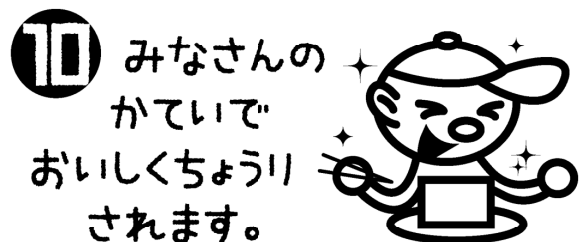
8 ほうそう・れいきやく



ようきに入れパックし、ひやしてできあがり!!



そしてお店やさんやスーパー・たべものやさんなどへはこばれます。



みなさんのかていでおいしくちょうりされます。