

## 自家製豆腐

合計加熱調理時間 約 35分

[1人分：67kcal／食塩相当量：0.0g]

まったりソフトな口あたりが人気メニューに！かんたん手順で本格豆腐。



## 材料（15人分）

無調整豆乳	2000cc
にがり	20g
<材料a>	
万能ネギ（小口切り）	15本
ショウガ（すりおろす）	50g
ミョウガ（薄切り）	150g
炒りごま：白	10g

## 分量

15人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	35分	85℃

## 下ごしらえ

- ・豆乳はにがりを加えて混ぜ、こす。（※1）

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に（※1）を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. プラストチラーで冷やす。器に盛って<材料a>を添える。

**調理ポイント** ◆一人分ずつカップに入れて加熱してもよい。