

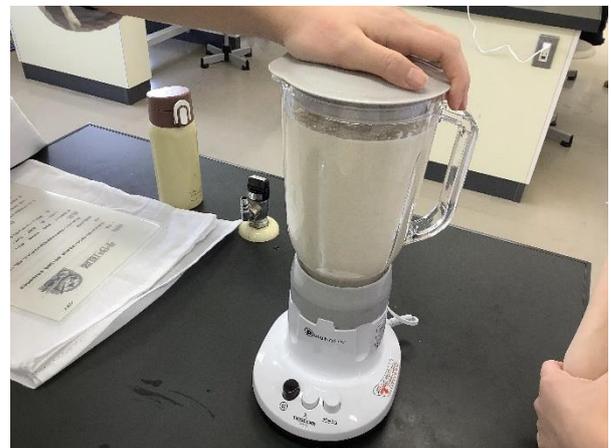
木綿豆腐の製造

期 日 令和5年2月9日(木)
対象生徒 グリーンサイエンス科 2年生フードコース
科 目 食品製造
実施場所 南安曇農業高等学校 食品資源実験室

概 要 豆類の加工品の一つとして木綿豆腐の製造実習を実施しました。大豆は栄養価の高いタンパク質を豊富に含むため「畑の肉」とも言われます。豆腐は、大豆に水を加えて取り出したタンパク質を主とした成分を「にがり」などの凝固剤でかためて作る食品です。グループに分かれて製造しましたが、それぞれの班により個性的な豆腐ができました。



一昼夜水に浸した大豆を使います。



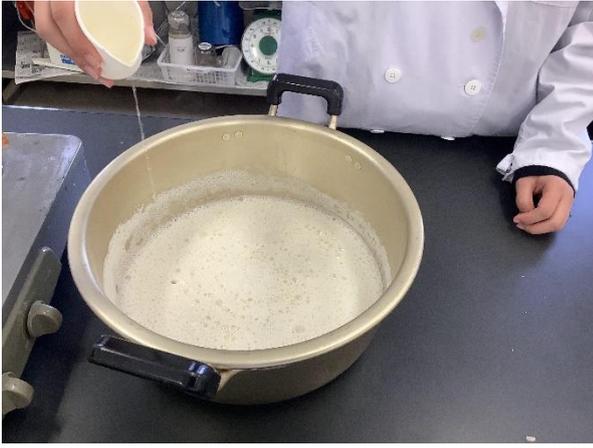
大豆に水を加え、ミキサーで摩砕します。



鍋に磨砕した「呉」を移し、10 分間加熱します。



呉をこし袋に入れ、豆乳を絞ります。



凝固剤(にがり)を混ぜ、豆乳を凝固させます。10分ほど放置します。



凝固したものを、さらしを敷いた型枠に入れます。



重しを乗せ、水分を絞り固めます。



固まったら型枠から外し、にがりを抜くため水にさらします。



木綿豆腐の完成です。大豆の甘味もありとてもおいしいです。