

とろける湯豆腐



作り方

1. 鍋に添付のとろける湯豆腐の素を入れる
2. 鍋に水を 500cc 入れ、混ぜる
3. 鍋に豆腐を入れる
 - 1) 豆腐の蓋を剥がす
 - 2) 豆腐容器と豆腐の間に包丁を入れる
 - 3) 豆腐を 4 又は 6 等分する
 - 4) 容器を振り豆腐と容器の間に空気を入れる
 - 5) 手の上で容器を返し、豆腐を取り出す
 - 6) 鍋に豆腐を入れる
4. 鍋を強火で加熱する
5. 白く濁り豆腐がとろとろになれば食べ頃
お好みにより長ネギや白菜などを入れ
ポン酢や薬味を添えて召し上がってください

(株)いづみや

〒164-0014 東京都中野区南台5-9-13

TEL03-3381-6802 FAX03-3381-6807