

家庭で作る とろける湯豆腐

作り方

1. 鍋にとろける湯豆腐の素（袋）を入れる
2. 鍋に水を **500cc** 入れかき混ぜる
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) 豆腐に十文字に包丁を入れ
 - 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) 豆腐を鍋に入れる
4. 鍋を**強火**で加熱する
5. 湯が白く濁り豆腐がとろとろになれば食べ頃
ポン酢や薬味を添えて召し上がりください

(株)いづみや

〒164-0014東京都中野区南台5-9-13

TEL03-3381-6802FAX03-3381-6807

下高井戸店TEL03-3322-5645