

雪塩

おいしいレシピ

手作り雪塩豆腐



雪塩はニガリをすべて含んでいる「海の粉末」です。ですから、豆腐をつくるのに必要な海水・ニガリなどの代わりに使うことができます。家庭でも雪塩と豆乳があれば気軽に豆腐をつくることができ、雪塩でつくった豆腐はまろやかな塩味に仕上がります。

材料

- 雪塩・パウダータイプ（2.5ml）
計量スプーン小さじ1/2杯
- 豆乳（100cc）大豆固形分13%以上
なるべく濃度の高い豆乳をご使用ください。
- 水（5cc）計量スプーン小1杯
- 豆乳を入れる耐熱容器
- 手鍋
- アルミホイル

作りかた

1. 豆乳を入れる容器が半分つかる位の水を手鍋に入れて沸騰させておきます。
2. 豆乳を容器に入れます。
3. 雪塩を水5ccでよくとかします

4. 豆乳に③を入れてよく混ぜアルミホイルでふたをします。
5. 豆乳を入れた容器を手鍋の中に入れます。
6. 中火で15分間あたためます。

7. 火を止めて20分間むらします。口あたりの良いなめらかな雪塩豆腐の完成です。

★POINT★ 蒸らし時間がとても大切です。

お好みでネギなどの薬味を添えてお召し上がり下さい。
海藻やカツオブシなどを混ぜて作るとオリジナルの豆腐も作れます。