

手作り豆腐づくり教室

2005年3月3日(木)

講師:五箇山特産組合

豆腐工房「ねこのくら」代表 宮脇 寛先生



まず先生の説明をききます。



豆乳を火にかけます。



にがりを加えて攪拌します。



少し時間を置くと、固まります。



布を敷いた型に流し込みます。



流し込んだら、重石をしてしばらくおきます。



できたら型からはずします。



完成！水にさらします。



湯豆腐にして食べました。おいしー！

