

食品加工学実習 大豆の加工～絹ごし豆腐～

絹ごし豆腐の製造方法を学ぶとともに、製造プロセスを通してたんぱく質と凝固剤および加熱変性の作用を理解することを目的とし、乾燥大豆から絹ごし豆腐を製造しました。

- 1 乾燥大豆を十分に浸漬させます
- 2 浸漬した大豆に水を加えてミキサーで磨碎します
→この工程で出来たものを「呉(ご)」と言います
- 3 「呉(ご)」を加熱し、沸騰後さらに弱火で加熱します
- 4 こし袋に「呉(ご)」を入れて、菜箸ではさんで絞ります

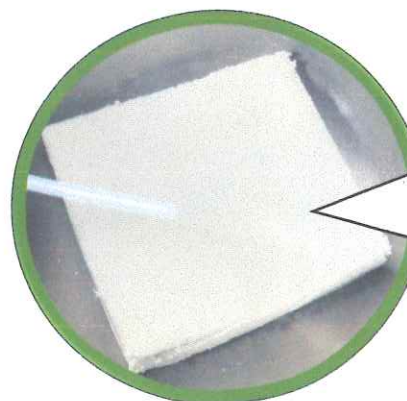


★こし袋に残ったものが「おから」、絞り出したものが「豆乳」です

- 5 豆乳を室温まで冷却します
- 6 凝固剤を水に溶かし、静かに加えて攪拌します
- 7 豆乳を泡立てないように流し箱に移します
- 8 表面の泡はゴムベラで除きます
- 9 蒸し器に入れて中火で加熱します



- 10 凝固後、蒸し器から取り出します
- 11 豆腐を崩さないように水の中で型箱から取り出し、冷水にさらします



絹ごし豆腐
の完成！

学生からは「このようにして豆腐ができるとは知らなかった」「呉(ご)を絞るのは大変だったけれど、きれいな豆腐ができてうれしい」といった感想が聞かれました♪