

お召し上がり方



あかみ
赤見温泉

温泉湯豆腐

おんせんゆどうふ

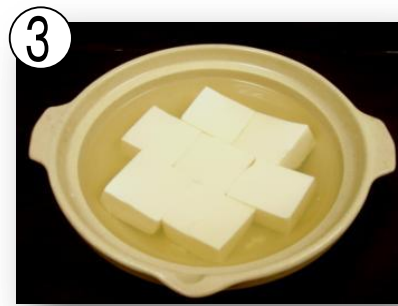
なめらかな、ふわとろ湯豆腐



1 袋を開けて、豆腐パックと調理用だしを取り出してください。



2 鍋(土鍋、金属鍋等)を用意して、鍋に水400ccと調理用だしを入れて、よくかき混ぜてください。



3 豆腐パックの水を切り、豆腐を適当な大きさにカットして、豆腐全体が浸るように鍋に入れてください。



4 鍋を強火にかけて、だし汁が泡が立ってきますので、弱火にして5~7分程度加熱してください。



5 吹きこぼれる場合がありますので火力を調整しながら、おたま等で表面の泡を取りのぞいてください。



6 だし汁が白くなり、豆腐の表面が溶けてなめらかになりましたら出来上がりです。ポン酢やたれでどうぞ。

お召し上がり方ひと工夫

野菜やお好みの具材を入れて彩りよく、よりおいしくいただけます。(具材等は豆腐が溶けてから入れてください) 残った出し汁にうどんやご飯と溶き卵を入れて、お好みの味付でどうぞいとしてもおいしくいただけます。



※パック水、調理だしのこぼれに注意

※加熱時のやけどに注意

※吹きこぼれに注意