

食品科学科(食の農学科群)

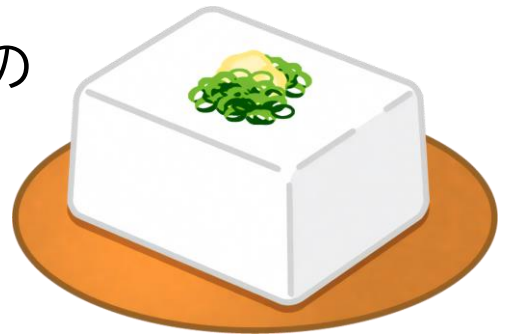
食品製造および品質と衛生管理に関する基礎的な知識と技術を
確実に身に付けます

豆腐を作りました！



呉汁を5分間沸騰させます

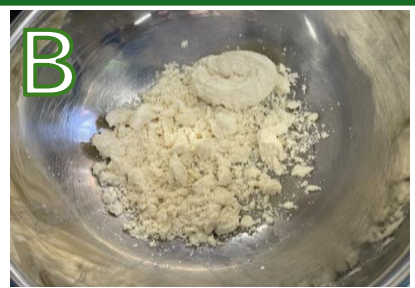
呉汁:一晩浸水させた大豆を摩
砕したもの



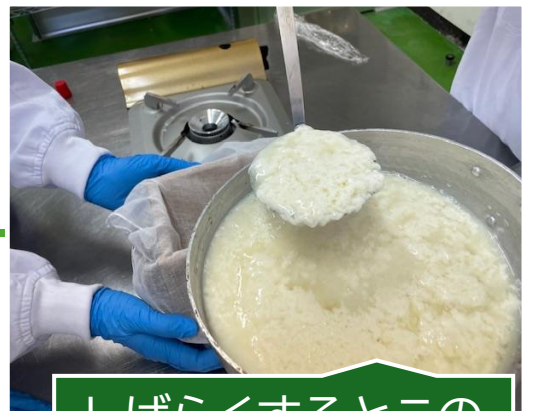
濾します



呉汁をこした後にできるこの
二つの名前は何でしょう💡



豆乳を鍋に戻して温め、
にがりを加えます



しばらくするとこの
ように固まります。



しょうゆに付けて実食しました



木箱に入れて押し固めます

マメ知識

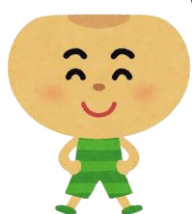
Q.豆腐はなぜ固まるの？

A.大豆にふくまれているタンパク質とにがり(塩化マグネシウム)などの凝固剤が化学反応して固まるためです。

Q.絹ごし豆腐と木綿豆腐の違いってなに？

A.製造過程が異なります。絹ごし豆腐は豆乳とにがりを容器に入れて固めたもので水分が多く、木綿豆腐はこの固まった豆腐を布を敷いた容器に入れ、圧力を加えて水分を抜いたものです。

大豆の特性や豆腐を作る仕組みについて学ぶことができました！
次回は卵の特性について学びます。



クイズの答え：A.豆乳 B.おから