

【里11】 こんにやく



材料



材料



1. に対応



2. に対応



3. に対応



4. に対応



5. に対応



6~7. に対応



10. に対応



11. に対応

● 材料: (20~30枚)

・こんにゃく芋	1kg
・お湯	4リットル
・精製ソーダ	20g
・お湯	200cc

● 作り方

1. こんにゃく芋はよく洗い、卵大の大きさに切る。
2. たっぷりの湯で軟らかくなるまで煮る。(40分~1時間)
3. ざるにあけ、皮を剥く。(注意 茹で方が足りないと剥けが悪いです。)
4. ミキサー、沸かしたお湯(4リットル)、空のナベ(ミキサーにかけた芋を入れるため)を用意する。
5. こんにゃく芋は3回~5回くらいに分け、お湯と一緒にミキサーにかける。(1回40~50秒くらい)
6. ミキサーにかけたこんにゃくは空いたなべにいれる。全ての芋をミキサーにかけ終わったら、分量の残りのお湯も入れる。
7. ダマがないようによくかき混ぜ、火にかける。
8. こんにゃくがふつふつと煮えてきたら火からおろす。
9. 分量のお湯で溶いたソーダを、よくかき混ぜながら3回に分けて入れる。
10. 豆腐などの空き容器に、平になるようにのばし入れ、冷めるのを待つ。
11. 固まったら、容器から外して、そのまま熱湯で20~30分茹でて出来上がり。(あくぬき)