

3E が豆腐を作りました！！

3年食品科学科

3年生が豆腐の製造を行いました。大豆を砕いて「呉」をつくり、絞って「おから」と「豆乳」に分ける作業などを行い、普段スーパーで見る豆腐が出来ていくまでを学びました。

おからや豆乳がどうしてできるのかなどを、自分の目で確認することはとても面白かったようです。

週末に行われる「諫農県民大学講座」では、3年生が先生役となって地域の方々に豆腐作りを教えます！頑張りましょう！

大豆を砕いて「呉」を作り、鍋で煮立たせます。いきなり吹きこぼれるので、注意して混ぜていきます。布で、豆乳とおからに絞り分けます。



完成！



にがりをつけて、固まった豆腐を型に入れて、押し固めて冷めたら…



自分たちで作ったものは特に美味しいです！！

