住賃[0000]====

| 温泉湯豆腐鍋 | / | 温泉湯豆腐鍋を楽しむ

鍋にカットした温泉湯豆腐・調理水を入れ強火にかけ、白く 濁ってきたら中火から弱火にする。豆腐の角がとろけてきた ら、たっぷりの野菜とともに温泉湯豆腐を頂く。

材料(約2~3人分)

温泉湯豆腐・・・・・・ 1パック(400g) 調理水 · · · · · · 500ml お好みの野菜・・・・・・・・ 適量

魔法の粉を加える

温泉湯豆腐や野菜を全て食べ終えたら、白濁した鍋から、 残った食材をすくい取り豆乳のみの状態にし小さい鍋に移 します。

別の手鍋に水・魔法の粉(粉末寒天)を入れ温め、溶けたら 2分沸騰させ、さらにグラニュー糖を追加し溶かします。

人肌に温めた豆乳状態の小鍋に入れ混ぜます。

材料(約2~3人分)

白濁湯豆腐 · · · · · · · 400m	1
粉末寒天・・・・・・・・・・・・・4	
水 · · · · · · 200	8
グラニュー糖 (ましくは砂糖)・・・60	0

冷蔵庫で寝かせる

小鍋の粗熱をとった後(約10分)、冷蔵庫に入れ て20~30分くらい冷やし固めるとぷるんぷるん の白濁湯豆腐寒天の出来上がり。

食材をトッピングする

パフェ3種

白濁湯豆腐寒天に佐賀県尽くしの食材を トッピングすればメパフェ鍋の完成!

3種のレシピは中面を確認!



今晩はどパフェでる?



材料(約2~3人分)

追い粒みかんソース・・・・・・ 50g(6粒) 【粒みかんソース(出来上がり量180g位)】 みかん・・・・・・・150g(16粒位) グラニュー糖(もしくは砂糖)・・・・・40g レモン汁・・・・・・・7g	白濁湯豆腐寒天・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
	追い粒みかんソース・・・・・・ 50g(6粒) 【粒みかんソース(出来上がり量180g位)】 みかん・・・・・・・150g(16粒位) グラニュー糖(もしくは砂糖)・・・・・40g	

作り方

- ① 白濁湯豆腐寒天を鍋に入れて冷やし固めたものに、粒みかんソースをかけ、豆乳もちをスプーンですくってのせ、4等分にカットした丸ぼうろを鍋の周りに飾る。
- ② 中央にバニラアイスクリームをのせ、アイスを隠すようにホイップクリームを絞る。
- ③ 1房ずつ切込みを入れてひろげたみかんを外側から並べ重ねるように飾る。
- ④ オギキューブを飾る。
- ⑤ お好みで追い粒みかんソースをかけて頂く。

【粒みかんソース】

- ① 耐熱ボールに房のままのみかん・グラニュー糖を入れ、途中かき混ぜながら、2分位電子レンジにかける。
- ② 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れる。(3~4日保存可能)

材料(約2~3人分)

白濁湯豆腐寒天・・・・・・・600g 豆乳もち・・・・・・100g(1パック)
丸ぼうろ・・・・・・・・1個分
バニラアイスクリーム ・・・・1/14(70ml)
こしあん・・・・・・ 130g
ホイップクリーム・・・・・・ 16g×4
オギキューブ・・・・・・・・・・3カット
粒いちごソース・・・・・・・・60g(3粒)
いちご飴(飴でコーティングしたいちご)・・4粒
佐賀海苔・・・・・・・・・3つまみ+お好み
【粒いちごソース (出来上がり量190g位) 】 いちごさん (冷凍いちご)・・・・・・ 150g グラニュー糖 (もしくは砂糖)・・・・・ 40g レモン汁・・・・・・ 7g
【いちご飴 (飴でコーティングしたいちご)】 いちごさん (冷凍いちご) ・・・・・・・4粒 水・・・・・・・・・・・・・・・・20ml
グラニュー糖(もしくは砂糖)・・・・・・ 60g
粒いちごソースのシロップ・・・・・・ 15g

作り方

- ① 白濁湯豆腐寒天を鍋に入れて冷やし固めたものに、粒いちごソースをかけ、豆乳もちをスプーンですくってのせ、4等分にカットした丸ぼうろを鍋の周りに飾る。
- ② 中央にバニラアイスクリームをのせ、アイスを隠すよう にモンブランロ金または小田巻に入れたこしあんを絞 る。
- ③ 丸ぼうろと丸ぼうろの間にホイップクリームを絞り、いちご飴を飾る。
- ④ こしあんの上に、オギキューブ・佐賀海苔を飾る。
- ⑤お好みで追い海苔をかけて頂く。

【粒いちごソース】

- ① 耐熱ボールにいちごさん・グラニュー糖を入れ、途中かき混ぜながら、3分位電子レンジにかける。
- ② 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れる。(3~4日保存可能)

【いちご飴(飴でコーティングしたいちご)】

① 鍋に、水・グラニュー糖を入れ火にかけ、煮詰まってきて、泡が大きくなってきたら、粒いちごソースのシロップを入れ混ぜ、火を止め、楊枝をさしたいちごさんを手早くくぐらせ、冷凍庫へ入れておく。





材料(約2~3人分)

口闽炀立杨冬人····································
豆乳もち・・・・・・・・・100g(1パック)
丸ぼうろ・・・・・・・・・・ 1個分
バニラアイスクリーム ・・・・・・・1/14(70ml)
ホイップクリーム・・・・・・・ 55g
オギキューブ・・・・・・・・・・・・・・・ 3カット
いちごさんスライス (冷凍いちご)・・80g (8粒位)
粒いちごソース・・・・・・・・・・・・・・60g(3粒)
追い粒いちごソース・・・・・・・ 55g(3粒)
いちご飴(飴でコーティングしたいちご)・・・・・・3粒
【粒いちごソース (出来上がり量190g位)】 いちごさん (冷凍いちご)・・・・・・150g グラニュー糖・・・・・・・・・40g レモン汁・・・・・7g
【いちご飴 (飴でコーティングしたいちご) 】 いちごさん (冷凍いちご) ・・・・・・・3粒 水・・・・・・20ml
グラニュー糖(もしくは砂糖)・・・・・・・60g

粒いちごソースのシロップ・・・・・・・ 15g

白濁湯豆腐寒天・・・・・・・・・・・・・・・・・600g

作り方

- ① 白濁湯豆腐寒天を鍋に入れて冷やし固めたものに、粒いちごソースをかけ、豆乳もちをスプーンですくってのせ、4等分にカットした丸ぼうろを鍋の周りに3個飾る。
- ② 中央にバニラアイスクリームをのせ、アイスを隠すようにホイップクリームを絞る。
- ③ 前もってスライサーで削ったいちごさんスライスを
- ④ 残りの丸ぼうろ・いちご飴・オギキューブを飾る。
- ⑤ お好みで追い粒いちごソースをかけて頂く。

【粒いちごソース】

- ① 耐熱ボールにいちごさん・グラニュー糖を入れ、途中かき混ぜながら、3分位電子レンジにかける。
- ② 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れる。(3~4日保存可能)

【いちご飴(飴でコーティングしたいちご)】

① 鍋に、水・グラニュー糖を入れ火にかけ、煮詰まってきて、泡が大きくなってきたら、粒いちごソースのシロップを入れ混ぜ、火を止め、楊枝をさしたいちごさんを手早くくぐらせ、冷凍庫へ入れておく。