

本日の おすすめ

とうふ
豆腐には「木綿豆腐」と「絹
ごし豆腐」があります。



きぬ
絹ごし豆腐は、固めるときに重石
をしないため、表面が絹のように
すべすべしています。木綿豆腐は、
とうふ
豆腐を木綿の布に入れて重石をし
て水を切るため、表面に木綿のあ
とがついています。

とうふ あつあ あぶらあ
豆腐、厚揚げ、油揚げ・・・。
なに かいせつ
何がどれ・・・？解説します！！



厚揚げ



油揚げ

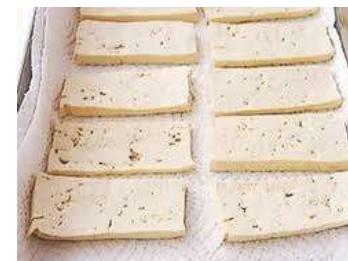


ひょうめん 表面を油で揚
げ、中は豆腐のま
まのものを、厚揚
げ(生揚げ)といい
ます。



もめんどうふ つくるあつあ
木綿豆腐で作る厚揚げ、きぬ豆腐で作る厚揚げがあ
どうふ つく
り、きぬ豆腐で作るもの「きぬ揚げ」と言います。

とうふ 豆腐を薄く切って
すいぶん 水分を抜いて油
で揚げたもので
す。中までしっか
りと揚げます。



なるほど

