

今日の おすすめ

とうふ もめんとうふ きめ
豆腐には「木綿豆腐」と「絹
ごし豆腐」があります。



きめ とうふ かた おもし
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 もめん めの い おもし
豆腐を木綿の布に入れて重石をし
みず き ひょうめん もめん
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 あっあ 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

ひょうめん あぶら あ
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。



もめんとうふ つくあつあ きめとうふ つくあつあ
木綿豆腐で作る厚揚げ、きめ豆腐で作る厚揚げがあ
り、きめ豆腐で作るものを「きめ揚げ」と言います。

油揚げ

とうふ うす き
豆腐を薄く切って
すいぶん め あぶら
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。

