

萬来豆乳に、にがりを入れて蒸すだけ。

世界中どこでも簡単に豆腐が出来ます。

Banrai Recipe できたて豆腐の作り方

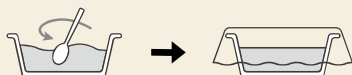
材料

- ・冷やした萬来豆乳 125ml
- ・耐熱ガラス容器又は陶器
- ・萬来純にがり 1袋
- ・大き目の鍋

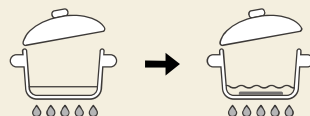
- 1 容器に冷やした萬来豆乳 125ml と萬来純にがり 1袋を入れます。



- 2 全体がよく混ざるように 10 回ほどかき混ぜ、ラップまたはアルミホイルで覆います。



- 3 鍋に水を 2~3cm ほど入れて沸騰させます。
沸騰したら、鍋の底にキッチンタオルを敷き、容器が滑らないようにします。



- 4 豆乳の入った容器を鍋にそっと置き、弱火で 10~15 分ほど蒸します。



- 5 豆腐が固まったら容器を取り出し、できあがりです！

つくり方は色々。お店でもご家庭でも。



萬来鍋でも



スチームコンベクションでも



フライパンや鍋でも

萬来豆乳はホテルや旅館、レストランなど世界中で採用されています。



ホテルのレストランで



旅館の朝食で

萬来豆乳のレシピやアレンジ方法は大豆まるごと豆乳や冷却豆乳でも可能です。



豆乳鍋



豆乳しゃぶしゃぶ



豆乳ヴィーガンラーメン



豆乳スイーツ

Banrai Recipe 寄せとうふ茶碗蒸し仕立て



材料 萬来なべ・大

豆腐

- 豆乳 300ml
- 純にがり (5ml) 2袋
- 鶏モモ肉 45g
- 海老 3尾
- 干しいたけ 小3枚
- ぎんなん 6個
- 三つ葉 10本

あん

- だし汁 150ml
- 砂糖 小さじ1
- 醤油 大さじ1強
- 片栗粉 適量

- 1 干しいたけは戻して、ぎんなんは茹で、鶏モモ肉と海老は酒炒りしておく。
- 2 内鍋に豆乳と純にがりを混ぜ入れ、他の材料も入れて火にかける。
- 3 だし汁・砂糖・醤油を火にかけ、味を調え、水溶き片栗粉を入れてとろみをつけ、あんを作る。
- 4 とうふが固まったら、あんをかけていただく。