

玉子豆腐



材 料 (4人分)

出汁 *「明治記念館 あわせだし」1袋使用	150ml
卵	4個
大葉	4枚
みょうが	1個
おろし生姜	少々

[A]

薄口醤油	5ml
味醂	5ml
塩	少々
[出汁割り醤油]	
出汁	20ml
醤油	20ml

★ 基本出汁の取り方 ★

- 500mlの水を入れた鍋の中にだしパックを1つ入れ、箸で5回程度揺らし、中火で沸騰後5分間煮出し、だしパックを取り出す。

玉子豆腐の美味しい作り方

「明治記念館 あわせだし」で、出汁を取り冷ましておく。

- ② ボールに卵を割りほぐし、①の出汁150mlと[A]を加え泡立えないようにかき混ぜる。
- ③ 大葉、みょうがは千切りにし水で良く洗い、ペーパータオルで水気を切っておく。
- ④ 器にザルで漉した②を注ぎ、90℃くらいで12～15分蒸す。真ん中に竹串を刺し、透明な汁が出れば出来上がり。卵液が出てきたら2～3分追加する。

Point : 蒸し器が100℃に沸騰していると、スが入る為、90℃で蒸すと表面が綺麗に仕上がる。

- ⑤ 大葉、みょうが、おろし生姜をのせ、出汁割り醤油をかける。