



## ごま豆腐

### 【トレハ®の効果】

- ・なめらかな食感を維持します。
- ・離水を抑えます。

### 【配合目安】

全体量の3~4%を加える



### 材 料

すりごま	75g
昆布だし	525g
葛粉	75g
塩	2.3g
トレハ®	25g

### 作 り 方

- ① 昆布だしに葛粉を加え混ぜる。
- ② すりごまに①を加えよく混ぜる。
- ③ ②に塩とトレハを加えて混ぜ、裏漉しする。
- ④ ③を鍋に入れ、木杓子で混ぜながらとろみがつくまで加熱する(仕上がり重量約650g)。
- ⑤ ④を容器に入れ、氷水につけて冷やし固める。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。