

玉子豆腐



材料 7 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	200g		
だし汁	300ml		
正田こくみ醤油	10g		
塩	2g		

作り方

- ①卵をよく溶きほぐし、だし汁・正田こくみ醤油・塩と合わせる。
- ②①を濾し器に通して滑らかにし、型に流し入れる。
- ③蒸し器で85℃・25分程度蒸し、粗熱を取って冷蔵庫で冷やして出来上がり。

料理特徴

だしの旨味が後にのび、すっきりとしたなめらかな玉子豆腐に仕上がります。