



焼胡麻豆腐

純白の煉り胡麻を使用し、とろとろに練り上げた胡麻豆腐をじっくり天火で焼いた逸品料理。魚男ではお通しで提供しております

材料

胡麻豆腐 1個 [下記レシピ 60g]
胡麻タレ 10g [AMONE]
すりごま 適量
生わさび 2g

[作り方]

- ①胡麻豆腐をカットして片栗粉を刷毛でぬる
 - ②オーブンバットにクッキングシートを引き①を乗せサラマダーで焼く
 - ③器に胡麻タレ、焼いた胡麻豆腐、すり胡麻、わさびを盛り付けて提供
- ※焼く時は遠火で30分程度かけてじっくり焼く

胡麻豆腐材料

吉野くず 342g
わらび粉 170g
水 3415g
きび砂糖 45g
伯方の塩 10g
絹羽胡麻ペースト [純白] 530g
※流し缶サイズ 330×330 に対して1台分
※9×9でカットする

[作り方]

- ①鍋に水を入れる
 - ②葛粉、わらびを溶かし込む
 - ③残りの材料を鍋に入れて中火にかける
 - ④ホイッパーで混ぜながら加熱していき、濃度が出てきたら、木ヘラに変えて焦がさないように混ぜ続ける
 - ⑤10分程度練り合わせて流し缶に移して冷やし固める
- ※前日には仕込んでおく事

