

豆腐検証

2022年3月4日(金)

木綿豆腐と絹ごし豆腐を用意し、それぞれ水道水とスパイラルナノバブル水を使って湯豆腐と冷や奴にして味や香りに違いがあるのかを検証した。

湯豆腐

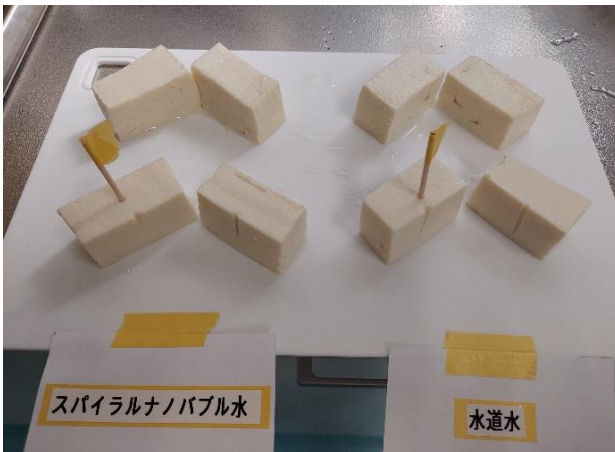
《手順》

1. 昆布だしを取る。(水1ℓに対して昆布16g)
2. 出汁に豆腐を入れて中火にかけて、沸騰しない様に注意しながら、緩く沸いてきたら出来上がり。



鍋中／左 絹ごし豆腐(旗有り)
鍋中／右 木綿豆腐(旗無し)

《結果》



奥：木綿豆腐(旗無し)

手前：絹ごし豆腐(旗有り)

	水道水	スパイラルナノバブル水
絹ごし	いつもの絹ごし豆腐	出汁の味もよく分かった 固く感じた (しっかり)
木綿	いつもの絹ごし豆腐木綿豆腐	少し濃く感じた(大豆の味) 出汁の味もよく分かった 固く感じた(しっかり)

冷や奴

《手順》

1. 絹ごし豆腐と木綿豆腐を、水に一晩浸ける。

