

【こんにゃくの作り方】

- ①こんにゃく芋を洗い、土を落とす。
- ②皮を剥き、湯でやすい大きさに切る。
- ③水の状態から、箸が刺さる位を目安に茹でる。
- ③ゆで汁と一緒にミキサーにかける。
- ④炭酸ナトリウムを入れ、30分ほどよくこねる。
- ⑤カタチを整え、熱湯で茹でる。
- ⑥茹であがったら、流水で熱をとっていく。

【こんにゃくづくりの分量】

- ・こんにゃく芋 … 約1kg
- ・炭酸ナトリウム … 約35g
- ※使用する容量をご確認ください
- ・ゆで汁 … 適量