

こんにゃく

峰山町大呂 田中美千代

材料

(20枚分)

こんにゃく芋..... 1kg

水..... 4ℓ

凝固剤..... 大さじ8

凝固剤は水酸化カルシウム液を使う

(水酸化カルシウム(結晶)大さじ2を

湯 1カップで溶かしたもの)

作り方

こんにゃく芋は水洗いし、土やひげ根を包丁でとり4つ割りにし2~3mmの厚さに切る。(皮はむかなくてもよい)

鍋に水4ℓを入れて を箸が通るまでゆでる。(沸騰してから5分くらい)あら熱がとれたらミキサーに入れ、うずがなくなるまでミキサーをかける。

(ミキサーは2~3回に分けて行う。すぐできる。)

大きなたらいに入れて十分に練る。(20分くらい)

大きい鍋に湯を沸かす。

の半量を別のたらいに入れ、凝固剤を大さじ4入れて手早くまんべんなくまぜあわせ、型に流し込む。こんにゃくが固まらないうちに の煮立った湯の中に1切れずつ落とす。残り半量も同じ。

こんにゃくが浮き上がり、固くなるまで20分ほどゆでる。

湯から取り出して水に放すと出来上がり。

メモ

しばらく保存する場合は のこんにゃくをもう一度煮てそのまま置いておく。

1枚は約200g(8x12cmの大きさ)になる。

の作業が手早くできるよう、準備をきちんとすること。

たくさん作るときはハンドミキサーを使うとよい。

水酸化カルシウムは薬局で販売している。(500gで1,000円程度。)

凝固剤として炭酸ソーダ、生石灰を使うこともできる。

いる道具

ミキサー

型枠

大きいたらい