

單元：豆漿 豆花 豆皮

一、原理：豆花凝固機制

二、配方：

	%	g
黃豆	100	400
水	800	3200
燒石膏		9
紅心地瓜粉		60
水		175

三、器材：大大鋼盆、竹筷、濾布、

四、作法：

豆漿 1. 黃豆泡水：冷藏隔夜。(夏天 6-8hr，冬天 10-12hr)

2. 瀝乾水份，分次磨漿。

3. 濾布過濾，洗漿 2-3 次。目的：

4. 煮豆漿：煮至沸騰泡泡浮起→撈泡泡→再煮 5min→關火。

豆花 5. 豆漿溫度保持 85-90℃，凝固劑以適量冷開水溶解均勻在鍋中，豆漿將以直線方式快速沖入。靜置 20-30 min 即為成品。

豆皮 6. 用筷子在煮沸的豆漿表面撈出表面一層豆皮→對摺→對摺→對摺。
煎豆皮品嚐。

五、注意事項

1. 黃豆浸漬至原體積 2.5 倍大，剝開剖面色則一致，應換水浸漬，避免發酵產生不良風味。

2. 凝固劑以適量冷開水溶解均勻，放入鍋中，不可產生沉澱，保持旋轉狀。

六、Q&A

1. 製作豆花的凝固劑是什麼？

2. 冷藏豆花的凝固劑是什麼？

3. 煮豆漿至沸騰的目的是什麼？

七、心得