

豆花製作方法：

豆花材料：



黃豆(非基因改良)：300 公克

水 2000cc、豆腐石膏 5~7 公克、地瓜粉 20 公克、冷開水 100 cc

糖水材料：黑糖加水加薑 6 片熬煮。亦可用紅豆湯或綠豆湯等替代糖水。

豆花做法：

- 1、先將黃豆泡一夜，再將黃豆與 2000CC 水分次用果汁機打碎(不要太粗)，打碎後先過濾豆渣後煮沸(煮時要一邊攪動以免燒焦)。
- 2、拿一寬約 30 公分直徑，高約 30 公分以上的圓鍋放入豆腐石膏、地瓜粉及 100cc 冷開水後攪拌均勻。
- 3、將已煮沸好的豆漿，先拿到旁邊約 3 分鐘後降溫到 85-90 度左右，即可將豆漿從高處往下沖入圓鍋中(沖入前，請將鍋內石膏、水、地瓜粉再次混勻)，沖入後請靜置勿攪拌，等 10 分鐘後便凝結成豆花，將上方泡沫用湯匙刮下即可。
- 4、將所有糖水的材料一起煮沸即可成為糖水。

製作豆花應注意事項:

製作豆花會失敗的原因

- 1》清漿濃度不對 → 太濃 / 硬, → 太淡 / 稀 or 不能凝固
- 2》鍋子不乾淨 (殘留油質) → 無法凝固.
- 3》鍋子不夠深 / 清漿與凝固劑未能完全沖扮混和 (七分滿).
- 4》倒漿未一氣呵成 / 清漿與凝固劑未能完全沖扮混和. / 倒漿高度不夠. / 倒入豆漿後不可再攪拌.
- 5》清漿溫度不對, 要 90 度左右.
- 6》石膏凝固劑配比不對. 或倒入豆漿前未將凝固劑再攪拌均勻.
- 7》鍋具直接放在地上或工作台面, 散熱不均.
- 8》用了基因改良的豆子.