

ゴウヤチャンプルに最適

ただ硬いだけではありません！

時間をかけて自然に余分な水分を絞った
チャンプル専用のお豆腐です。離水しづらく弾力
のある硬さと凝縮した旨みが特徴です



しら和え・炒り豆腐にも使えます。

* 島豆腐のように塩分は増やしていません

ゴウヤチャンプルのおいしい造り方のコツ

- 1.ゴウヤはいぼが硬くてつやのあるものを選ぶ
- 2.豆腐は周りの水分をペーパータオルなどでふき取り手で大きめにちぎる
- 3.豆腐・ゴウヤ・玉ねぎ・お肉は別々に炒め最後に合わせる
- 4.塩コショウはしっかり目に味付けし、香り付けの醤油は鍋肌に入れる
- 5.最後の玉子は、2回ぐらいに入れ半熟感を見ながら仕上げる