



④調理工程

- ・フードプロセッサーでつぶす量は大豆400gの場合は、2回に分けると時間短縮になる。
- ・熱いうちにつぶす。(すり鉢の場合も同様)



⑤調理工程

- ・調理機器はアルコール消毒等をしてから使用する。
- ・大豆が均一につぶれていることを確認する。



⑥調理工程

- ・米こうじと塩を混ぜる（塩きりこうじ）ときは、手袋等をして、清潔な手で作業する。
- ・麴は60℃以上で死滅するため、茹で大豆は人肌程度まで冷ましてから、混ぜる。