

ĐẬU HŨ MIẾNG

Máy xay đậu nành (mua ở USA)

Sunpentown
Multifunction Grinder/Juicer
CL 0-10
3 - in - 1

<http://www.shopping.com/xPO-Sunpentown-CL-010>



Vật liệu

- 1 kg đậu nành
- 3 muỗng súp dấm (hiệu Surig, Essig Essenz, màu trắng có bán ở Lidl, Penny, Rewe, Edeka, ... chỉ lấy 3 muỗng súp voi chứ không đầy tràn)
- 1 lít nước sôi (hòa chung với dấm)
- 3 muỗng café muối

Cách làm

Đậu nành ngâm với nước lạnh qua đêm cho mềm rồi xay lấy 8 lít nước sữa đậu nành.

Nau thanh 2 hay 3 noi sua.

Trong lúc do lay 2 hay 3 chau hay xo co nap day, bo vao moi chau (xo) 1 muong cafe muoi.

Khi sữa sôi rồi tắt lửa và đổ vào 2 hay 3 chậu (xô) có muối rồi để sữa nguội có 20 phút hay pha nước ấm. Quay mạnh tay để tan muối.

Nước ấm: đun sôi 1 L nước rồi quay vôi 3 muống ấm:

Sau đó cho vào mỗi thau (xô) khoảng 300 ml nước ấm đã pha và quay đều tay. Đậy nắp lại để khoảng 10 khi thấy sữa đã kết tụ ở trên mặt và nước trong ở phía dưới là được (sữa lúc này giống như sữa chua bị hủ), nếu sữa chua kết tủa hết tiếp tục pha thêm nước ấm (cung khoảng mỗi xô 100 ml). Lần pha nước ấm thứ hai không nên quay nhiều (chỉ quay nhẹ nhẹ bên hông) để dùng làm vữa sữa đã kết tụ.

Cách đóng dau hủ

Lấy vải lót vào 1 cái rổ hoặc khuôn có lỗ để cho nước trong ở sữa chảy xuống được.

Đổ mỗi thau (xô) sữa đã kết tụ vào rổ và ấn nhẹ nhẹ (có thể để vải căng nước sẽ tự đông trôi hết) là được, dùng ép dau sẽ kho (khoảng 10 đến 20 phút)

Vải lót

Futterstoff, 100% Polyamid, loại để may lót, may mùng ở Karstadt.