

『お汁粉』

心のあかりを灯す会のメニュー

心のあかりを灯す会では今回の「灯そう!心のあかり」の開催に合わせ、炊き出しとしてお汁粉を作りました。冬につくるとポカポカになりますので作ってみてください(´ ˘ `)

材料(200人分)

予算約1万3千円

・粒あん 20キロ ・白玉 6キロ
・塩 1キロ ・砂糖 1キロ

一人前で約150gになります。

一つの深釜で100人分弱作ることができます

つぶあんは同量のお湯でのばしますがお湯の量はお好みで



1 材料はつぶあんと白玉のみです。他に塩や砂糖も準備しましたが、今回は粒あんがちょうどいい甘さだったので、使いませんでした。



2 バーナーは3台をこのような形で準備しました。

ポイント:お汁粉と白玉は別々のバーナーでつくります。



3 沸騰した深釜に粒あんを入れます。このときお湯が跳ねるので要注意。粒あんはよく溶かさないと固まったままになってしまいます。



投入時お湯が跳ねますので注意

4 煮る際にはあくを取るよう
にしてください。粒あんなので
かなりあくがでます。

ポイント お汁粉は沸騰させない
ように



5 粒あんを煮込んでいる間に白玉
を煮ます。この白玉は生タイプだ
ったので2分間で煮えます。

ポイント 白玉は乾燥白玉を使用
したほうが良いです。生タイプは
煮過ぎると溶けてしまいます



6 白玉は煮えたらすぐにほかの容
器に移します。水を入れておくと
白玉がくっつかずにすみます。

ポイント 白玉はもどしたら、水に
いれますが水の量は少なめにし
たほうが良いです。



7 最後にお椀に白玉をいれ、その
上から粒あんをかけると出来上
がりです。

ポイント 煮過ぎると水が蒸発し
量が減ってしまいます。



さあさあ
お試しあれ

