

め

大豆食品の作り方を表に整理しよう。

くふう

手のくわえ方(作り方)

できた食品

1. やわらかく、おいしくするくふう

大豆を()のままいる。
()につけて()

()してからいる。



2. こなにひいて食べるくふう



大豆を()、こなに()。



3. 大切なえいようだけを取り出して、ちがう食品にするくふう



大豆を一ばん()にひたす。
なめらかになるまで()。
これに水をくわえて、()
その後、ぬのを使って()
()をくわえてかためる。



4. 目に見えない小さな生物の力をかりて、ちがう食品にするくふう



()大豆に()に()
()をくわえ、
近くおく。
おした米か麦に()を
まぜたものを用意する。
にてつぶした大豆に()
くわえてまぜる。
()を
風通しのよい暗い所に
()の間おく。



5. とり入れる時期を早くするくふう

ダイズを()
さやごとゆでる。

()うちにとり入れ、



6. ダイズの育て方を変えるくふう

ダイズのたねを、()
をやって育てる。()に当てずに()
()だけ

