**こ し あ ん**

資料⑮

|  |
| --- |
| C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1356改.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\IMG_1360改.jpg１.小豆は約４倍の水を加えて火にかけ，沸騰したら中火にする（差し水をするD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\IMG_1363改.jpg場合もある）。色の付いた煮汁が出たら煮汁を捨て,新しい水を加え渋切りする。指で軽く押して潰れるくらいまで煮る。 |
| C:\Users\oa\Desktop\20170818食物\IMG_1364改.jpgC:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1368.jpg２.ボールの上にざるを置き, そこへ煮えた小豆を入れる。次に湯(水)を注ぎ，すりこ木でつぶし，更に上から湯(水)を注いで，皮だけが残るようにする。☆ポイント☆　強くつぶしすぎて皮まで崩さないように，力を加減する。 |
| C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1366改.jpg３.ボールにたまったあんと水を静置して， 上澄みができたら水をとり替える。これを３～４回繰り返す。 |
| C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1358改.jpgまな板に押し付けると絞りやすいさらしの袋C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1406.jpg ４.上澄みがきれいになったら，さらしの袋に入れて固く絞る。生こしあんC:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1412.jpgC:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1399改.jpg（これが「生こしあん」）生こしあんの重さを測り， その60～75％量の砂糖を準備する。 |
| C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1457.jpgC:\Users\oa\Desktop\deki.jpg ５.鍋に砂糖と水を入れて火にかけ，生こしあんの半量を加え、木べらで混ぜる。溶けたら残りの生こしあんを入れ，ゆっくり練る。塩を加え, 用途に応じた固さに仕上げる。熱々のあんが飛んでくるので、注意する☆ポイント☆　水を加えると，焦げ付きにくくなる。練る目的は，煮詰めることと，砂糖の温度を上げて光沢(つや)を出すこと。 |