

★「^そ蘇」の作り方 (牛乳1リットルを使って)

① スタート

牛乳が泡だって沸騰するまでは強火～中火で加熱する。
(約10分間)



② 沸騰したら

中火～弱火で加熱。しゃもじでこするようにして、混ぜ続ける。
(約30分間)

※側面にも膜がつくので、こそげるようにして混ぜる。
※焦げ付きに注意。焦げそうになったら、火を弱める。

③ 固まりがみえるようになったら

弱火で加熱。引き続き混ぜ続ける。
(約20分間)



④ 色が黄色にかわって、強いとろみがでてきたら

とろ火で加熱。焦げ付きに特に注意しながら、混ぜ続ける。
(約10分間)

※焦げ付きに注意。焦げそうになったら、一時的に火からおろす。



⑤ ぐつぐつと煮詰まった感じになってきたら

火からおろし荒熱をとる。



⑥ 荒熱がとれたら

保存容器に入れる。冷蔵庫で冷やして完成。

