

2008年2月1日(3)

大豆茶のレシピ

材料

炒り大豆	80g
水	2ℓ



作り方

- ① 生大豆を240g程度まとめて炒る。
* フライパンで炒る場合、弱火で焦げないように気長に炒る。
* オープンでは、180度～200度で約15分、豆の腹が割れるぐらいまで焦げないように炒る。
- ② 沸騰したお湯に80gの大豆を入れ
中火から弱火で約10分煎じる。