

豆腐

木綿豆腐

固めてから一度崩し、押し固めているため味しみがよく、また崩れにくいのが特徴



絹ごし豆腐

なめらかで、きめ細かな舌ざわりが特徴です。冷奴や湯豆腐などに使われることが多くあります。



普通豆腐

普通の豆腐に比べて固くて崩れにくく、味が染み込みやすいのが特徴です。

