



เตาหุ้ย

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

เต้าหู้ยี้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากถั่วเหลืองชนิดหนึ่ง แต่ไม่ได้หมักจากถั่วเหลืองโดยตรง จะต้องนำเมล็ดถั่วเหลืองมาทำเป็นนํ้านมถั่วเหลืองก่อน แล้วแปรรูปนํ้านมถั่วเหลืองไปเป็นเต้าหู้ จากนั้นจึงนำเต้าหู้มาหมักเป็นเต้าหู้ยี้โดยใช้เชื้อรา

ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ เป็นที่นิยมรับประทานกันโรหนุ่ชาวจีน ญี่ปุ่น เกาหลี เวียดนาม ในลักษณะใช้รับประทานกับข้าว ไข่ใส่ในพวกสุกี้ แกงจืด ในลักษณะการปรุงแต่งรสของอาหาร

วิธีการทำ จะต้องผ่านขั้นตอนการทำนํ้านมถั่วเหลือง และทำร่เต้าหู้ก่อนดังนี้ นำถั่วเหลืองมาทำความสะอาด และแช่นํ้าทิ้งไว้ค้างคืน เอนเป็ลือกออกแล้วไม่บดให้ละเอียดกับนํ้า ทำการกรองเอากากออก ส่วนที่ได้นำไปต้มให้เดือดประมาณ 1-2 นาที จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็นลงถึง 74 องศาเซลเซียส จึงเติมเกลือแคลเซียมซัลเฟตลงไป เพื่อตกตะกอนโปรตีนในนํ้านมถั่วเหลือง

จากนั้นนำไปโปรตีนถั่วเหลืองที่ตกตะกอนแล้ว มากรองในถาดไม้สีเหลืองที่มีฝาครอบรองอยู่ แล้วเอาผ้าขาวบางปิดตะกอนโปรตีนข้างบน แล้วเอาแผ่นไม้สะอาดกดทับลงไป จะทำให้ได้ก้อนเต้าหู้ขนาดเท่าถาดไม้

ก้อนเต้าหู้ที่ได้นำมาดัดเป็นรูปลูกเต้ายี้เหลือง ขนาดเท่ากับก้อนเต้าหู้ยี้ที่วางขายอยู่ตามตลาด

จากนั้นนำก้อนเต้าหู้ยี้ไปทำการผลิตเต้าหู้ยี้ต่อไป โดยนำก้อนเต้าหู้ยี้ที่ดัดไว้มาแช่ในนํ้าเกลือที่ปรับให้เป็นกรดด้วยกรดซิตริกเป็นเวลา 10-12 ชั่วโมง จากนั้นนำไปอบที่ 100 องศาเซลเซียส 10-15 นาที เพื่อให้แห้งพอหมาด ๆ จึงทำให้เย็น แล้วนำก้อนเต้าหู้ยี้ไปเรียงในถาด แล้วใส่เชื้อราหรือลูกแป้งของเชื้อราที่ใช้ทำเต้าหู้ยี้ลงไป บนไว้ที่อุณหภูมิห้อง 3-5 วัน จึงนำไปเรียงในถังหรือโอ่ง แล้วเติมนํ้าเกลือความเข้มข้น 12% และไว้น้แสดงลงไป อาจมีการใส่เครื่องเทศบางอย่างด้วย ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ผลิต ปิดฝาด้านบนทิ้งไว้ 40-60 วัน ก็สามารถนำออกมาใช้ได้