

# ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. J608

\_\_\_\_\_鰯焼ミックス(10kg)\_\_\_\_\_

【特長】 ふんわりやわらかく、ボリューム感のある鰯焼きが作れます。

【標準製法】 配合： ミックス 100%

全卵 5~10%

水 100~110%

工程： 水・卵・ミックスをよく混ぜ合わせます。

焼成： 生地量 40~50g  
餡 40~50g

1. 180℃に加熱した型に薄く離型油を塗る。
2. 右側の頭の方に生地を落とし、型を傾け生地を流しすぐに餡を落とし3分焼成する。
3. 左側も同じように頭の方に生地を落とし（右側よりやや少な目）型を傾け生地を流し、すぐに右側と垂直な状態で合わせ、左側に倒す。
4. 右側の型は元に戻した状態で3分焼成する。

注意点：型に塗る油は離型油を使用し、サラダ油等は使用しないでください。  
離型油は塗りすぎると焼むらになることがあります。



日本製粉株式会社 〒151-8537 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-5  
お問合せ先 Tel.(03)3350-2413 Fax.(03)3350-0939 <http://www.nippn.co.jp>

東京支店 〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階

TEL.(03)3350-2437

名古屋支店 〒460-0003 名古屋市中区錦2-15-22 りそなビル2階

TEL.(052)203-1245

関東営業所 〒330-0852 さいたま市大宮区大成町1-190-1 志村ビル3階

TEL.(048)652-6815

金沢営業所 〒920-0043 金沢市長田2-23-21

TEL.(076)260-4077

神奈川営業所 〒221-0036 横浜市神奈川区千若町3-1-9 横浜物流センター2階

TEL.(045)440-6200

大阪支店 〒550-0003 大阪市西区京町堀1-4-16 センチュリービル10階

TEL.(06)6448-5745

静岡営業所 〒420-0859 静岡市葵区栄町2-5 アークビル701号

TEL.(054)255-8811

高松営業所 〒760-0023 高松市寿町1-2-5 井門高松ビル8階

TEL.(087)851-5220

関東支店 〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階

TEL.(03)3350-3604

広島支店 〒730-0045 広島市中区鶴見町4-22 MKD.1 4階

TEL.(082)243-2200

新潟営業所 〒950-0911 新潟市東区紫竹御新町2011番地

TEL.(025)244-6800

福岡支店 〒812-8529 福岡市博多区博多駅前4-1-1 日本生命博多駅前第2ビル9階

TEL.(092)451-5762

仙台支店 〒980-0014 仙台市青葉区本町1-1-1 三井生命仙台本町ビル10階

TEL.(022)711-1157

札幌支店 〒060-0001 札幌市中央区北1条西5丁目2 北一条三井ビル5階

TEL.(011)261-2481