

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. J610

鯛焼ミックス(20 kg)

【特 長】 昔ながらの固めのしっかりした食感の鯛焼が作れます。

【標準製法】 配合：ミックス 100%
水 90～100%
卵 10%

ミキシング：ボールに卵、水、ミックスの順に入れ、
滑らかになるまでホイッパーで混ぜ合わせる。

焼成： 生地 40～50 g
餡 40～50 g

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分間焼成する。
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分間焼成する。

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。

【備 考】 上記製法にとらわれずに液糖、水飴、卵を増量して、独自の味を出す事が出来ます。

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPON 日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店	TEL.(03)3350-2440～1	名古屋支店	TEL.(052)203-1243	広島支店	TEL.(082)243-2200
関東支店	TEL.(03)3350-3604	大阪支店	TEL.(06)6448-5745	福岡支店	TEL.(092)451-5711
仙台支店	TEL.(022)711-1157	高松営業所	TEL.(087)851-5220	札幌支店	TEL.(011)261-2481