

# 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(20kg)

【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 40~50g  
餡 40~50g

1. 180°C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、卵を增量して、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.nippn.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