

ミックス 使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. J631

_____ドラ焼ミックス(20 kg)_____

【標準製法】	配合：	ミックス	100%
		水	23~25%
		卵	40%
		ミリン	1%

工程： ミキシング

- (1) 卵、水、ミリンを予め泡立てる
- (2) ミックスを加え、良く混ぜ合わせる
- (3) 低速1分、中高速1分半~2分

捏上温度	20~22℃
ねかし	15分以上
焼成温度	175~180℃
焼成時間	2~2分半

- 【備考】
- 蜂蜜、醤油等を1%位加えると、独特の風味がでる
 - 液糖、ソルビトールを少量加えるとしっとりする



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