

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. J639

_____ドラ焼ミックス(20 kg)_____

【標準製法】	配合：	ミックス	100%
		水	35%
		全卵	30%
		サラダ油	12%

工程： ミキシング（ビーター使用）

（１）ミックス、全卵、水10%を混ぜる

低速 30 秒

（２）残りの水とサラダ油を加えて混ぜる

低速 1 分掻き落とし 15 秒

生地温度 18～20℃

生地量 35 g

焼成温度 190℃

焼成時間 シュバンク焼成 2分30秒

（上火1分38秒～2分7秒）

【備考】

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

関東支店 TEL.(03)3350-3604

仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243

大阪支店 TEL.(06)6448-5745

高松営業所 TEL.(087)851-5220

広島支店 TEL.(082)243-2200

福岡支店 TEL.(092)451-5711

札幌支店 TEL.(011)261-2481