

# 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(20kg) \_\_\_\_\_

【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°C
生地量	35g
焼成温度	190°C
焼成時間	シュバング焼成 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.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