レシピ

麩饅頭（青海苔）

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL　048(615)-1157
大阪営業部　TEL　06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL　(0568)58-5757

【特徴】

なめらかな食感で、ミックス粉で手軽に作ることができる白玉団子。

【製品写真】

【配合】 生地

原材料名	配量（g）	備考
S.F.D.	1000.0	
水	1050.0	
上白糖	100.0	
トレハロース	100.0	
青海苔	20.0	

【工程】

① ミキサーにSFD、上白糖、トレハロースを入れ混ぜ合わせる。
② 水を加え、低速で生地を纏め、中速で5分練る。
③ 低速にして青海苔を混ぜ合わせる。
④ 中速にして更に7分練る。
⑤ 包餡し蒸籠で弱い蒸気で10分蒸し上げる。
（強い蒸気で蒸し上げると肌荒れが起きやすくなります）
⑥ 氷水につけて完全に冷ます。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。