


レシピ°	 日の本穀粉株式会社
白玉団子	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事ができる白玉団子。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
日の本ミックス白玉粉	100.0	
水	100.0	

【工程】

- ① 日の本ミックス白玉粉に水を加える。
- ② よく混練りしたのち10g程度の大きさに分割し、丸める。
- ③ 沸騰したお湯に入れ、茹でる。
- ④ 浮き上がったから3分経ったものから上げ、冷水に入れる。
- ⑤ 冷えたら水をよく切る。

【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。