



しっとり、しなやか。
米粉が奏でる美。

S.F.D.

生麩の特徴を活かした麩饅頭用のミックス粉です。
滑らかでのと越しのよい柔らかな食感の麩饅頭に
仕上がります。
青のりや蓬などの風味をより一層引き立てます。



S.F.D.

熱湯で練る
ことにより
機械適性が向上





麩饅頭（青海苔）

生麩の食感が楽しめる
ミックス粉を使用した、
艶やかでコシの強い生地の麩饅頭

配合

S.F.D.	1,000g
水	1,050g
上白糖	100g
トレハロース	100g
青海苔	20g



作り方

- 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。
出来上がった商品を冷凍する場合には糖類を粉に対して2~3割入れることをおすすめします。



ウェブレシピ

S.F.D.

荷姿	10kg
主な製品	麩饅頭など
アレルギー	小麦



MEMO



白の本穀粉株式会社



WEB SITE

Q 米粉の日の本

検索

関東支社

本社営業部 ☎048-615-1157

〒330-0855 埼玉県さいたま市大宮区上小町516番地 倉持興業ビル2階

関西支社

大阪営業部 ☎06-6369-1157

〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10番40号 TEK第一ビル7階

名古屋営業部 ☎0568-58-5757

〒481-0041 愛知県北名古屋市九之坪白山84番 大阪食糧卸(株)内