



ポン菓子加工の手引き

おいしいポン菓子の作り方。

ポン菓子加工の手引き

お米以外の材料でもおいしいポン菓子が出来ます。
【加工量は1升釜の場合の目安です。】

お米

圧力 1 MP

1 回の加工量 1 升 (1~1.5 kg が一番きれいに加工できる範囲です。)

まず、「使用・操作説明書」に登場した砂糖みつの分量をご紹介します。

※お米 1 升 (1.4~1.5 kg) に対して

砂糖・・・500~700 g

水・・・150CC

塩・・・小さじ1.5杯

詳しい作り方は「使用・操作説明書」をご参照ください。

大豆

圧力 国内産の大粒なら・・・圧力0.7MP 外国産の小粒なら・・・圧力0.6MP

1 回の加工量 1~1.5 升

膨れる大きさ 約1.5倍くらいです。お米のように大きくなりません。

大豆の味付けには砂糖みつに少量の生姜汁を加えるのもお勧めです。

あられ (おもちを小さく割ったもの)

注意・・・噛んでみて「カチッ」と音がするくらい乾燥していること。

圧力 0.7MP ※大きいものは小指の先くらいの大きさに整えます。

1回の加工量 5合くらい

膨れる大きさ 約7～8倍

【ポイント】炭酸カルシウムを小さじ1杯入れるとかたまりになりにくくなります。
砂糖の入っているものは焦げますので注意して下さい。

マカロニ

圧力 0.9MP (茹でずに釜に入れます。)

1回の加工量 約600g ※茹で時間が8～10分タイプのマカロニが最適です。

【ポイント】炭酸カルシウム大さじ1杯を一緒に入れます。固まりになりにくくなります。

とうもろこし(ポップコーン用のとうもろこし)

圧力 1.1MP

1回の加工量 500gくらい (よく膨らむので入れすぎると釜から取り出しにくくなります。)



(皮が気になる場合) 膨らませたコーンをバケツに入れ、バケツの上を持ってトントンと2～3回床をたたくようにします。そうすると、皮が下の方に沈むのでコーンを別のバケツに移し、皮は捨てます。その後 味付けをします。

砂糖みつを絡める時にしゃもじで混ぜすぎないようにします。混ぜすぎるとコーンがつぶれたり、割れてしまいます。

くり まず包丁などで少し切り目を入れ、乾いた状態(水に浸しません)で加工します。

圧力 L寸・・・0.8MP M寸・・・0.6～0.7MP S寸・・・0.5MP

加工方法 ポンと叩かずにゆっくりと蓋を開けてシュッシュッと3回くらいで蒸気を抜きます。

ぎんなんの場合も同様に蒸気を抜くようにします。



はと麦 殻を取ってから加工します。

圧力 1.1MP～1.2MP

1回の加工量 7～9合

その他

- ※ 洗ったお米など余分な水分のある加工物は膨張しませんので注意してください。
- ※ 海産物はよく塩抜きしてから加工してください。



ポン太くんの袋やニンジン袋に入れて出来上がり。

ポン菓子加工の手引き(圧力表)

色々な材料にかける圧力の目安です。 【お米 1升=約1.4kgです。】

	圧力	1回の加工量 (1升釜の場合)	加工方法
お米	1MPa	1升	圧力を1MPaまで上げて一気に打ち出す。
玄米	1.1MPa	1升	圧力を1.1MPaまで上げて一気に打ち出す。 ぬかが付いている分白米より高めの圧力で打ちます。
麦(3分づき)	1.2~1.3MPa	1升	圧力を1.2~1.3MPaに上げて一気に打つ。
はと麦	1.1~1.2MPa	7~9合	殻を取ってから加工します。 圧力を1.2~1.3MPaに上げて一気に打つ。
とうもろこし	1.3MPa	5合	圧力を1.3MPaに上げて一気に打つ。ポップコーン(外国産とうもろこし)は圧力1.0MPaです。
きびあわ	1.1~1.3MPa	1升	圧力を1.2~1.3MPaに上げて一気に打つ。
大豆	0.7MPa	1~1.5升	圧力を0.7MPaに上げて一気に打つ。小粒は0.6MPaでよい。 ※黒豆の場合皮が堅いので0.3まで圧力を下げてから打つと割れにくい。
落花生	0.4~0.6MPa	1~1.5升	固い殻を剥き、薄皮の状態加工します。(少し乾燥させると良いです) 圧力を0.4~0.6MPaに上げ、徐々に圧力を逃がしながら静かに蓋を開いて出す。産地(油量などの違い)によってかける圧力に差があります。油量が多い場合は圧力は低めです。*落花生自体の油により加工後の余熱で更に火が通ってしまうため。加工直後は少し火の通りが悪いと感じるくらいが良いです。
あられ	0.7MPa	5合	一緒に砂糖を入れないように!かたまりにならないように炭酸カルシウムを小さじ1杯入れます。
マカロニ	0.9MPa	600g	8~10分茹でタイプのマカロニを茹でずに釜に入れます。メーカーによって膨らまないものがあります。(ママーマカロニがよく膨らみます。)炭酸カルシウムを入れるとパラパラに仕上がります。
くり	0.5~0.7MPa	1~1.5kg	皮に少しキズを入れます。カラのまま0.7MPaまで上げ、打

			たずに圧力を抜きます。
ぎんなん	0.5~0.7MP a	1 升	打たずに圧力を抜きます。
ひまわりの種	1MP a 前後		
南 瓜 種	0.8MP a 前後		
い り こ	0.5MP a		塩分量によっては苦味が出ます。
ひえ	1.1~1.3MP a	1~1.5 k g	
そば	1.1MP a	1 k g	そば殻を取って（洗わない）1.1MP a で打ちます。
赤米	1.1MP a	1 k g	少し焦げやすいです。
もち米	0.9MP a	1 k g	

※量の記入がないときは、必ず釜の中に3分の1くらいの空間ができる程度材料を入れます。

多すぎると均一に加熱されないからです。

※基本的に5合釜は4合~7合、1升釜は7合~1.4升まで加工できます。

※ポン菓子にするには水分量13%が適しており、よく膨らみます。

※そら豆は固くなるため、小豆は苦味が出るため加工には適しません。