

炒り作業・焙煎作業の方法

通常の炒り機や焙煎機で加工すると熱の通りにムラがしやすいですが、ポン菓子機又は圧力式栗釜を利用すると圧力を利用しますので均一で早く加工ができます。

【作業方法】

加工物を釜に入れ、蓋を締めて点火します。規定の圧力に達したら締めた方向と逆回しで減圧します。この時、一度に減圧せずゆっくり3回くらいに分けて減圧します。

圧力計の針が0まで下がったらOKです。

炒り作業

	圧力	加工方法
大豆・黒豆	0.5Mpa	作業方法にそって作業を行い規定の圧力で減圧する。 製粉するときな粉になる。
大 麦	1.3Mpa	作業方法にそって作業を行い規定の圧力で減圧する。 製粉するとはったいこ(麦焦がし)になる。

焙煎作業

	圧力	加工方法
玄 米	0.6Mpa 0.8Mpa	作業方法をを3回くらい繰り返します。
大豆・黒豆		作業方法をを3回くらい繰り返します。
コーヒー豆		作業方法をを3回くらい繰り返します。 釜から取り出して直ぐに冷ます。(酸化して酸味が増すため)
ご ぼ う		作業方法をを3回くらい繰り返します。 (※5mm角で長さ3cmくらいに切断して乾燥させる)
そ ば		作業方法をを3回くらい繰り返します。 (外皮は取り除く)
落 花 生	0.6Mpa	作業方法にそって作業を行います。 (硬い殻のまま加工します) 殻付きでない場合アルミ箔などに包んで加工 加工方法は殻付きと同じ

※上記圧力や作業回数あくまでも目安です。試作を行いデータをとってください。

※炒り作業・焙煎作業は圧力式栗釜でもできます。