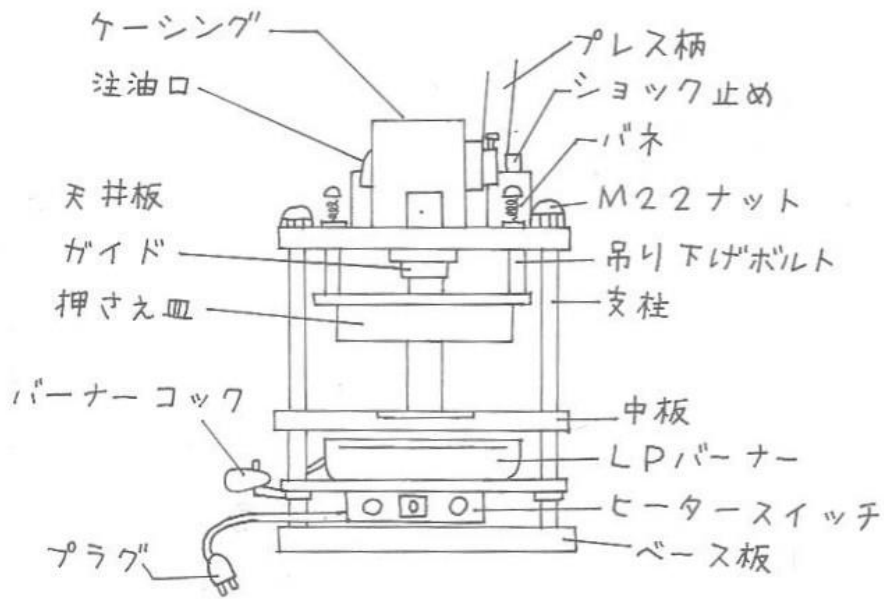


ポンせんべい機

☞ 使用・操作ガイド



◎各部名称



◎道具



千枚通し



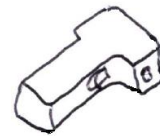
コゲ取り



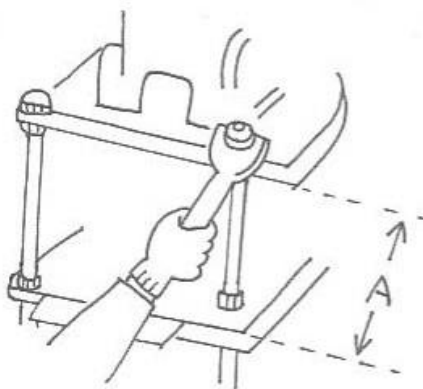
油はけ



M32 スパナ



放射温度計



A寸法 135mm

M32のスパナは支柱3ヶ所のナットがゆるんだ時に天井板と中板の間隔（A寸法）が各支柱位置で同一になるよう調節する時に使用します。

◎まず、原料を作ります。

- 《材料》 ○ 白米（玄米の場合は2分くらい精米してください。）・・・ 4.5 kg
○ 玉子・・・ 1 個
○ 塩・・・ 80～90 g
○ 水・・・ 40 cc

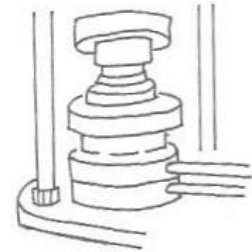
これらの材料を十分に混ぜ合わせ、パラパラに乾燥させます。

※米ぬかがたくさん付着しているお米は 一度洗い、乾燥させて使用してください。

◎ポンせんべい機の取り扱い方

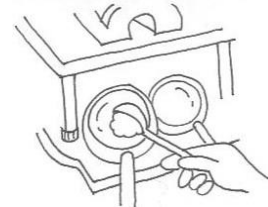
① ポンせんべい機を安定した場所に設置してください。

③



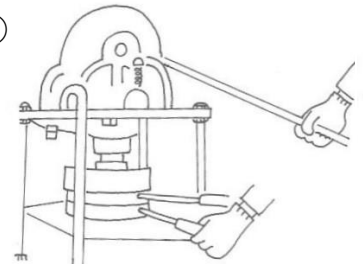
② ヒーターの電源をONにし、バーナーを全開にして点火します。

④



③ 中板の上に図のように凹皿上に凸皿を重ねた状態にして置きます。レバーを下げ、皿が200℃位になるまで25分～30分間くらい温めます。（凹凸皿を合わせた状態で温めないでください。）

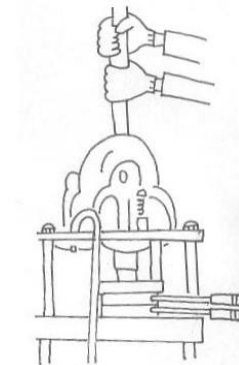
⑤



④ 凹皿に原料を約8～9g入れ、スプーンで平らにならします。

⑤ 押さえ皿の中心に皿の中心を合わせた位置で凹皿と凸皿をかみ合わせ、プレス柄を一気に下まで下げます。

⑥



⑥ 5～6秒数え、プレス柄を一気に上げます。この時、プレス柄から手を離さず、凹皿と凸皿が外れた位置くらいで止めてください。手を離すとせんべいが外に飛び散り形成されません。焼き上がりが白っぽい時は押える時間を3～5秒長くしてみてください。

⑦ 焼きあがったせんべいは千枚通しで取り出します。

⑧ 皿に焦げが付いた場合は 焦げ取り金具で取り除いた後 油はけでサラダ油を塗っておきます。



⑨ きれいに焼き上がり始めたら 出来るだけ間をおかずに連続して焼き続けてください。この時、皿が加熱され過ぎないように注意してください。

◎小麦粉のポンせんべいの焼き方

《材料》○ 小麦粉（薄力粉）

○ 水・・・小麦粉の重さの12～15%

☞ 例えば・・・小麦粉3kgの場合、水360～450g

《作り方》

- ① まず霧吹きなどで少しずつ水を含ませるようにします。
かたまりが出来ないように気をつけてください。
- ② 小麦粉がほんの少し湿気を帯びた状態になります。
- ③ 配合し終わったら濡らしたタオルなどを上に乗せておきます。
夏場は必ず保冷してください。
- ④ 焼く時には 乾燥しないように少しずつ取り出してください。



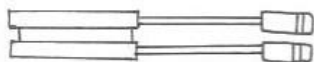
※ 小麦粉にコンスターチを少し混ぜてもいいです。

《焼き方》

15グラムの原料



- ① 皿を約15秒間押えます。
- ② プレス柄を少しずつ上げます。お米の場合のようにパッと上げません。
- ③ 凹皿と凸皿が図のように面一になったら取り出します。



※皿の合わせが弱い時や遊びが多くてガタガタする時は上手に焼けません。