

天ぷらミックス T-70

TENPURA-MIX



10kg入りクラフト袋



国産小麦粉を使用した天ぷら用のミックス粉です。



サクサク食感で、衣の美味しさが引立ちます。

調理方法

1. ミックス粉100g、冷水150cc（10～15℃）を用意します。
2. 冷水にミックス粉を入れダマのない均一な生地を作成します。
3. 具材に天ぷら液をからめフライします。
必要に応じて、具材に打ち粉をしてください。
※打ち粉は天ぷら粉をご使用ください。

注意点

- 生地は必要量だけ作成するようにしてください。
- 食感の良いかきあげを作るには、加水を調節し濃い目の生地を作成し、具材に対して生地を少なめにしてください。

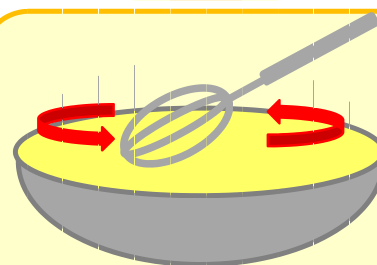
【原材料表示】

小麦粉、砂糖、加工大豆粉、大豆たん白、粉末油脂、食塩、ストリン、卵白粉末 / 加工でん粉、膨脹剤、乳化剤
(原材料の一部に小麦、乳成分、卵、大豆を含む)

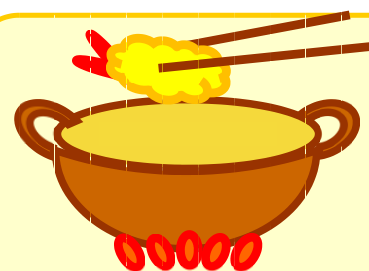


ミックス粉
100 g

計量



生地作成



揚げる

2018年2月現在

21世紀のスローガン
未来づくり with YOU!

千葉製粉株式会社

TEL 043-241-0116

FAX 043-241-0611

むしばんミックスM-70

MUSIPAN-MIX



2kg×8袋ダンボール



北海道産小麦粉を使用したむしばん用のミックス粉です。



もちりとした食感のむしばんが簡単にできます。

調理方法

1. 蒸し器を温めておきます。
2. ミックス粉100g、冷水70cc（10～15℃）を用意します。
3. 冷水にミックス粉を入れダマのない均一な生地を作成します。
4. 紙を敷いた型に生地を流して蒸します。
生地重量：60g
蒸し時間：15分

注意点

- 生地は必要量だけ作成するようにしてください。

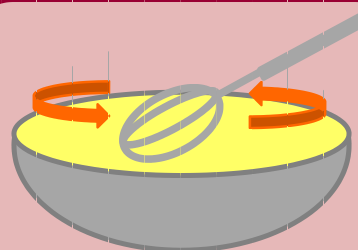
【原材料表示】

小麦粉、砂糖、でん粉、ぶどう糖、植物油脂、食塩
/ 膨脹剤、グリシン、増粘多糖類
(原材料の一部に小麦を含む)

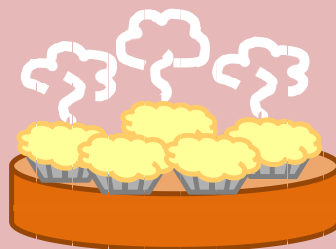


ミックス粉
100g

計量



生地作成



蒸す

21世紀のスローガン
未来づくり with YOU!



千葉製粉株式会社

TEL 043-241-0116

FAX 043-241-0611

2018年2月現在

鯛焼きミックス S-70

TAIYAKI-MIX



10kg 入りクラフト袋



国産小麦粉を使用した薄皮鯛焼き用のミックス粉です。



さっくりとした味わいのある鯛焼きができます。

調理方法

1. ミックス粉 100g、冷水 110cc (10～15℃) を用意します。
2. 冷水にミックス粉を入れダマのない均一な生地を作成します。
3. 予め加熱した鯛焼き機に生地を流して焼きます。
※薄皮にするために型に流した生地をスプーンで薄く伸ばすように焼いてください。

注意点

- 生地は必要量だけ作成するようにしてください。

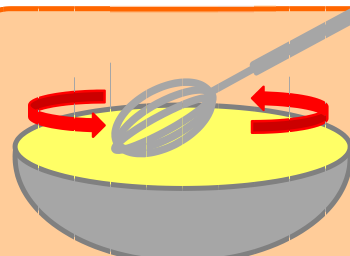
【原材料表示】

小麦粉、砂糖、コーンフラワー、ぶどう糖、大豆たん白、植物油脂、食塩
/ 膨脹剤、乳化剤、着色料（カロチノイド）
(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

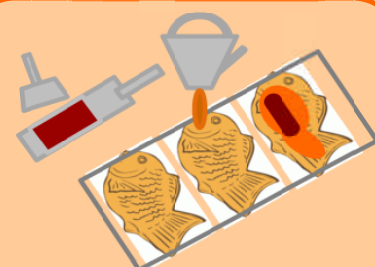


ミックス粉
100g

計量



生地作成



焼成

2018年2月現在