

MIYACO

MAIL

— NO. 109 2019年秋号 —

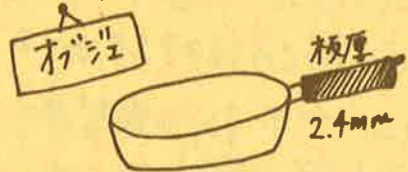
FROM 株式会社 宮崎製作所
〒959-1276 新潟県燕市小池4852-8
TEL: 0256-64-2773

こんにちは。Miyacoです。みなさんお元気ですか？
今回は、お問い合わせいただきましたので、それにお答えしたい
と思い、色々やってみました。よろしくおつきあいください😊!!

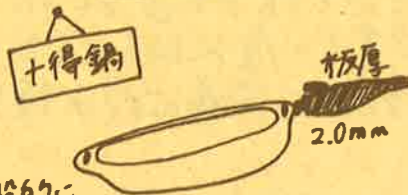
▽ 米粉のパンケーキがこびりつく件について ▲

☑ 「ホットケーキはきれいに焼けるのに、米粉のパンケーキはフライパンに
こびりついてしまいます。なぜでしょう。材料は、米粉・砂糖・ベーキ
ングパウダー・オイル・牛乳です。」

というお問い合わせです。ご使用のフライパンはオブジェとわかっているの
ですが、材料の分量がわかりません。また、米粉は初めて使う食材です。



板厚
2.4mm



板厚
2.0mm

オブジェのフライパンは全面アルミ芯三層鋼で
板厚2.4mmです。十得鍋のフライパンは全面アルミ
芯三層鋼で板厚2.0mmです。十得鍋フライパン
でうまく焼くことができれば、オブジェでも大丈夫で
しょうね。そこで、この機会に十得鍋のフライパン、
ミラーとフッ素の使用感の違いも調べてみた
いと思います😊

一般的に
板厚が厚い方が
こげつきにくいと言わ
れています。

▽ まず、ホットケーキを焼いてみます (市販のホットケーキミックス使用) ▲



ミラー



その都度、油をひいて焼いたが、
最後の1枚だけひかずに焼いて
みたら、油が残っていたのかも知れな
いが大丈夫だった。



フッ素



はじめの1枚目だけ油を
ひいて、次からはひかない。
どちらも問題なく焼ける。

▽ 結果 ▶ ミラーでもフッ素でもきれいに焼けます😊

ホットケーキはどちらのフライパンでもうまく焼けて、適温にふいていけば、
油をひかなくても大丈夫のようです。後片付けは、ミラーの方が油の
こびりつきを落とすのに少し手間がかかります。フライパンでお湯
をひかし、手垢でから温かいうちに洗剤とスポンジでゴシゴシ
とこすり洗いします。

▽ 次に、米粉のパンケーキを焼いてみます。▲

材料はわかっているので、分量を色々なレシピを見て決めます。

- ・ 米粉 100g
- ・ 砂糖 大さじ 2
- ・ ベーキングパウダー 小さじ 1
- ・ オイル 大さじ 1
- ・ 牛乳 100cc

米粉はダマになりやすいので、材料をどんどん加えてかき混ぜます。
卵が含まれていないので、まっ白なパンケーキ生地ができあがります。

フッ素は問題なく焼けます。

ミラーはくっつくというか、あいつくような感じになります。これはですね。

わかりました。あいついているのですが、そのままにしておくことはできません。
なんとか金属のへらで立筒の舌から少しずらしてひっくり返します。

このまっ白な生地は、何枚焼いても似たような感じでした。
ここで、米粉のパンケーキレシピには、材料として卵が入っていることが
ほとんど、ということ思い出しました。〇◎〇

卵を1個加えてみました。すると前よりもパンケーキがはがれやすくなった
のです！もしかすると、卵はパンケーキにとって重要な材料なのかも知れ
ません。卵の入れ方も色々ありますが、できればふわふわにした〜と思い、
共立てにしてから混ぜたり、メレンゲにしてから混ぜたり、1個よりも2個
の方がふわっとするのは... などとまだ今(修行中)です。



私、ホットケーキが大好きで、お店でもお家でも食べております！
一時期は、1ヶ月毎日ホットケーキを家で焼いて食べていました(笑)
牛乳多めの薄いものが好きで、はちみつも何もつけずただお砂糖
生地を食べます(笑) お好みのホットケーキレシピがございましたらおしえて
ください😊!!

最後に冷凍ギョーザを焼いてみます

水も油も予熱もいらないという冷凍ギョーザを、ミラーとフッ素両方で焼いてみます。フッ素は大丈夫でしょう。問題はやはりミラーの方でしょう。

さて、その焼きあがりには、そしてうまくはがれるのでしょうか。

結果、両方とも見事に焼きあがり、そしてはがれました。

ミラーでも大丈夫ですと言いたいのですが、実際に使ったギョーザが、あまりにも優れている。どんなフライパンでも大丈夫なのかわからなくなっていますので、引き続きギョーザについて修行中です。



米米粉と小麦粉

どちらも白い粉で、パンやお菓子などの材料と異なりますが、米の米粉と小麦の粉、似て非なるもののようです。

今まで三大食物アレルギーという、卵・牛乳・大豆でしたが、最近では大豆を預けて小麦が主になってきたようです。小麦粉アレルギーがある人には、米粉は安心な代替品として使うことができます。

小麦粉は、グルテンを豊富に含んでおり、パン生地の弾力や粘りにつながりますが、米粉にはグルテンが含まれていないので、いくらかき混ぜても粘りが出ません。

米粉は粒子が細かく、サラサラなので、ふうふう音が省けます。

米粉は水分を吸いやすいので、だまにならずなめらかに仕上がりますが、しっとり、もちもち、重めに仕上がります。

油の吸収率は小麦粉よりも米粉の方が少なく、揚げ物はサクサクに仕上がります。

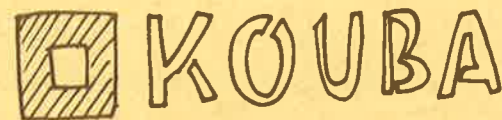


オープンファクトリー

新潟県のほぼ中央、燕市や三条市を県央地区と呼びます。

県央地区には製造工場を一般公開している会社があります。

毎年10月初旬にKOUBAの祭典が開かれ、その時にオープンしている所もあれば、一年を通じてオープンしている所もあります。残念ながら、Miyacoはオープンファクトリーではありませんが、鍋・洋食器・包丁・工具など製造の現場に興味をお持ちの方、足を運ばれてみてはいかがでしょうか。



2019年の「燕三条 工場の祭典」は、

2019年10月3日(木) ~ 6日(日)までの4日間開催予定です。

今回はお問い合わせいただいたおかげで、初めてパンケーキに米粉を使いました。うるち米100%の米粉はどれもいいのかと思いましたが、それぞれの米粉に得意分野があるようです。米粉の袋の裏にレシピが載っていますが、それらが得意分野のようです。買われる時にはご注意ください。

さて、こんなミヤコマルですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所までおはがきにて、お名前・ご住所・お電話番号、を明記の上、右下すみの希望層を貼ってお送りください。FAXやEメールでのお知らせでもOKです。ひとことご感想など添えていただくと、とてもうれしいです！一度お知らせしていただければ、無料にて続けてお送り致します。みなさんのご応募心よりお待ちしております。

※ご連絡いただいた個人情報は、ミヤコマル等の発送のみに利用し、お客様本人の同意なく第三者への開示・提供等とはありません。

参考文献：米粉おやつ

Miyaco 株式会社 宮崎製作所 TEL: 0256-64-2773(代) FAX 0256-64-5728

HP <http://www.miyazaki-ss.co.jp/>

Eメール info@miyazaki-ss.co.jp

ブログ <http://blog.goo.ne.jp/miyacoojgeo>

Instagram http://www.instagram.com/miyazaki_seisakusho

