

ポン菓子 作り方(お米) ①

①-準備する



- ・ガスボンベとバッテリーを接続する。
- ・事前に材料を確認しましょう。

②-釜の余熱



- ・コンロを点火して釜を回転させる。
- ・コンロの空気調整をする。赤い火が出ないように調整する。
- ・5分程度釜を余熱する。
- ・余熱が終わったら、火を止め、回転を止める。

③-材料投入



- ・爪を叩くと簡単に蓋は開きます。
- ・レバーを上げ釜の口を上に向けて材料をじょうごを使って入れる。
- ・釜を上に向けたまま蓋を軽く手で締める。
- ※米の場合1升(1.5kg)迄

④-蓋を閉める



- ・熱いので軍手をして、付属の締め棒で締め付ける。
- ・画像の様にテコでしっかりと締め付ける。
- ※締め付けが弱いと圧力が上がらず、失敗の原因となります。
- ・釜を締めたら火を付け、釜を回転させる。

⑤-動作確認



- ・異常が無いか確認する。
- ・この段階で糖蜜作りを始める。※別紙参照

⑥-圧力計確認



- ・圧力は最初はゆっくりと、以後はどんどん上がるので注意する。
- ・米の場合、圧力が10kg迄上がったらコンロの火を止め、釜の回転を止める。
- ※5～6分過ぎても圧力が全く動かない時は、圧力計の故障が考えられます。

ポン菓子 作り方(お米) ②

⑦-網のセット



※1

- ・爪を上向きにしてアミをセットする。
- ・慌てずに素早い行動を。
- ※1 アミと台座をしっかり固定する。
固定が甘いとおアミと材料が飛んで怪我の原因
となりますので要注意。

⑧-ツメを叩く～爆破



- ・上から出ているツメを思い切り叩く。

⑨-爆破後



- ・アミを素早く取外しポン菓子を鍋に移します。
- ※ここからの工程は素早く行う。

⑩-釜の中の材料を取り出す。



- ・釜の口を下に向け残った材料を掻きだします。
- ※釜の中に米が残っていると、次に作る際
焦げの原因となります。

⑪-味付け



- ・用意している糖蜜をお米の上からまんべんなくかけて、素早くかき混ぜる。糖蜜の温度が下がると固まってしまうので、その前に米全体に行き渡るよう混ぜる。
- ・混ぜ終わったら、うちわなどで風を送り米を冷まして出来上がり。

ビーエッチ(株)

仙台市若林区卸町2-11-9

TEL:022-236-0050

FAX:022-236-0070

URL:<http://www.bh-net.co.jp>

ポン菓子 糖蜜作り①

①-糖蜜を作る。



- ・分量[米1升に対して砂糖500g、水160cc、塩少々を鍋に入れて火にかける。
- ・大人の場合、少なめに
- ・子どもの場合、多めに等々
- 作り手によって調整して下さい。

②-煮詰める



- ・焦げないようにかき混ぜながら煮詰める。

③-糖蜜の変化~その1



- ・煮詰まってくると、気泡が出てきます。

④-糖蜜の変化~その2



- ・糖蜜の気泡が画像の様に多くなり、とろりとしてきたら出来上がり。
- ※長時間火にかけると焦げるので注意。
- 煮詰める時間は一定では無いので、チャレンジしてみてくださいm()m

⑤-味付け



- ・用意している糖蜜をお米の上からまんべんなくかけて、素早くかき混ぜる。糖蜜の温度が下がると固まってしまうので、その前に米全体に行き渡るよう混ぜる。
- ・混ぜ終わったら、うちわなどで風を送り米を冷まして出来上がり。

ビーエッチ(株)

仙台市若林区卸町2-11-9

TEL:022-236-0050

FAX:022-236-0070

URL:<http://www.bh-net.co.jp>

困ったときは？

①-材料の分量

・米:1升(7合(1050g)~作れます。)
※他にもポップコーン・マカロニ等も作れます。

[味付け(1升の場合)]

・砂糖:500g
・水:160cc
・塩:少々

※大人の場合、少なめに
子どもの場合、多めに等々
作り手によって調整して下さい。

②-膨らまずに焦げる

①パッキンの圧力漏れ

※殆どの場合、これが原因です。
[原因]締め方の不足、蓋がきちんと閉まっていない。
[対処]蓋をテコできちんと締める。

②圧力計からの圧力漏れ

[原因]使用・運送時に緩む
[対処]圧力計をきちんと締める。

③火力不足

[原因]風などで火力が安定していない。
釜の半分くらいの火柱
[対処]風が当たらない場所へ移動
コンロの空気調整をする。

③-膨らんでいるが焦げる

①圧力計の指定圧オーバー

[対処]指定圧通りに使用する。

②打った後、釜から出す動作が遅い。

[対処]素早く出す。

③圧力計のくるい

[原因]圧力計の故障。5~6分経過して圧力計の針が全く動かない場合故障が考えられます。
[対処]圧力計を交換する。

④-他I

①釜に焦げた物が残る。

[原因]釜の材料が残っている
[対処]使用後、釜の中を掻き出し棒で掻き出す。また、ウェス等で釜を掃除する。
※釜を十分に冷やしてから作業を行って下さい。

[原因]材料の量が少ない。
[対処]米の場合7合以上で作る。

②焦げてはいないが全体に小さい

・圧力漏れ
・米の質が悪い
・加工量が少ない

⑤-他II

こんな材料もポン出来ます。

・玄米[指定圧力]:11kg
・麦:12~13kg
・はと麦:12~13kg
・ポップコーン:13kg
・大豆:7kg
・マカロニ:7kg
等など

ビーエツ千(株)

仙台市若林区卸町2-11-9

TEL:022-236-0050

FAX:022-236-0070

URL:<http://www.bh-net.co.jp>