

でんぷんだんご



作り方の一例(業務用・家庭用)

でんぷんだんご



乾いたボウルにでんぷんを入れます。
ご家庭で作る場合は片栗粉をボウルに入れます。

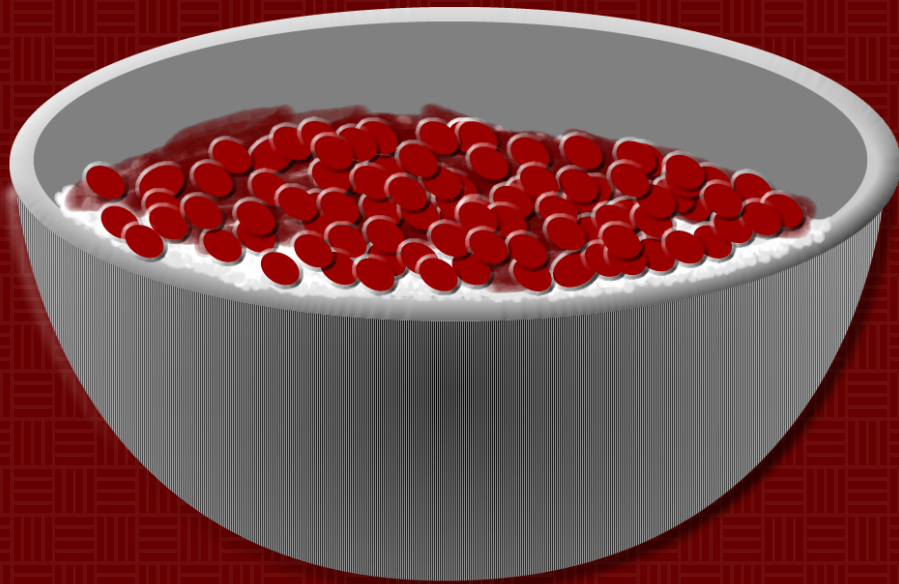
でんぷんだんご



でんぷんに対する重量比率：
煮豆100%・塩1%・もし煮
汁があれば30%の割合で入
れます。

煮豆→塩→煮汁の順番が
好ましいです。
煮汁はかき混ぜた後に一気に
入れて大丈夫です。

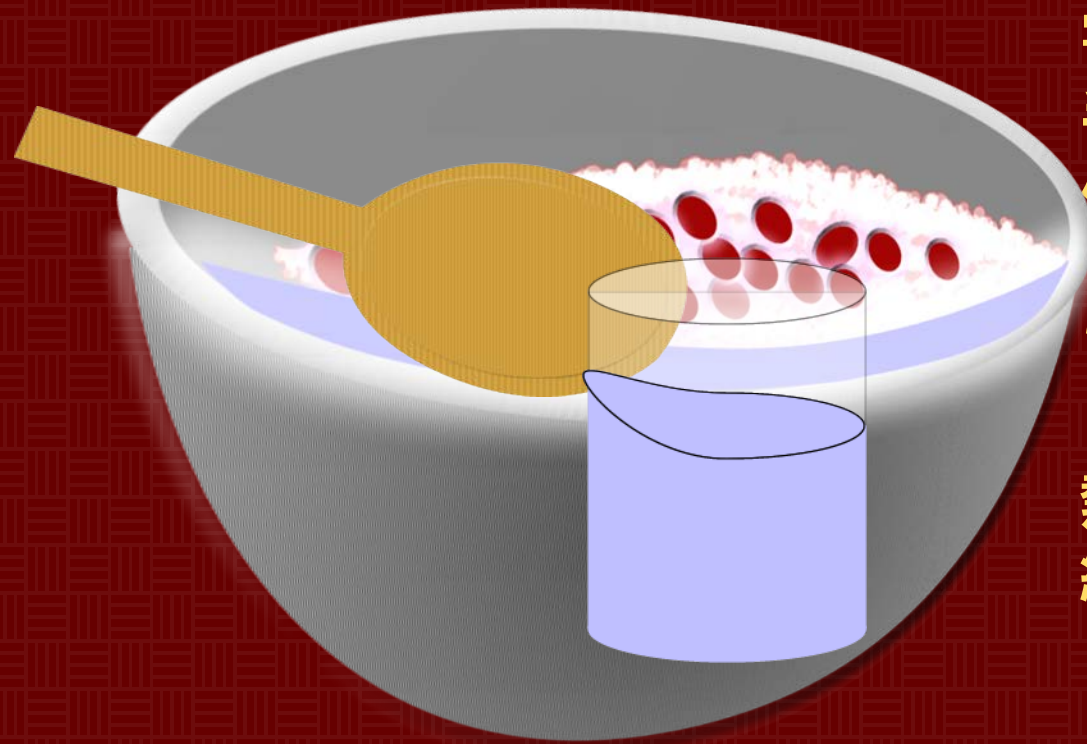
でんぷんだんご



できるだけ早いうちに
混ぜ合わせます
時間はかかりますが手で
混ぜ合わせる方法もあり。

- ・豆をつぶさないよう
- ・でんぷんがなるべく
“だま”にならないよう

でんぷんだんご



生地をボウルのやや奥に寄せます。

手前に熱湯をまず適量入れ、生地も手前方向に少し崩してある程度滑らかになるまで混ぜます。

熱湯投入→更に生地を崩して練り合わせます。

しゃもじやおたまからややトロっと生地が落ちるよう

でんぷんだんご

熱湯の割合：

※煮汁の有無で分けました

煮汁300g=澱粉1kgに対し

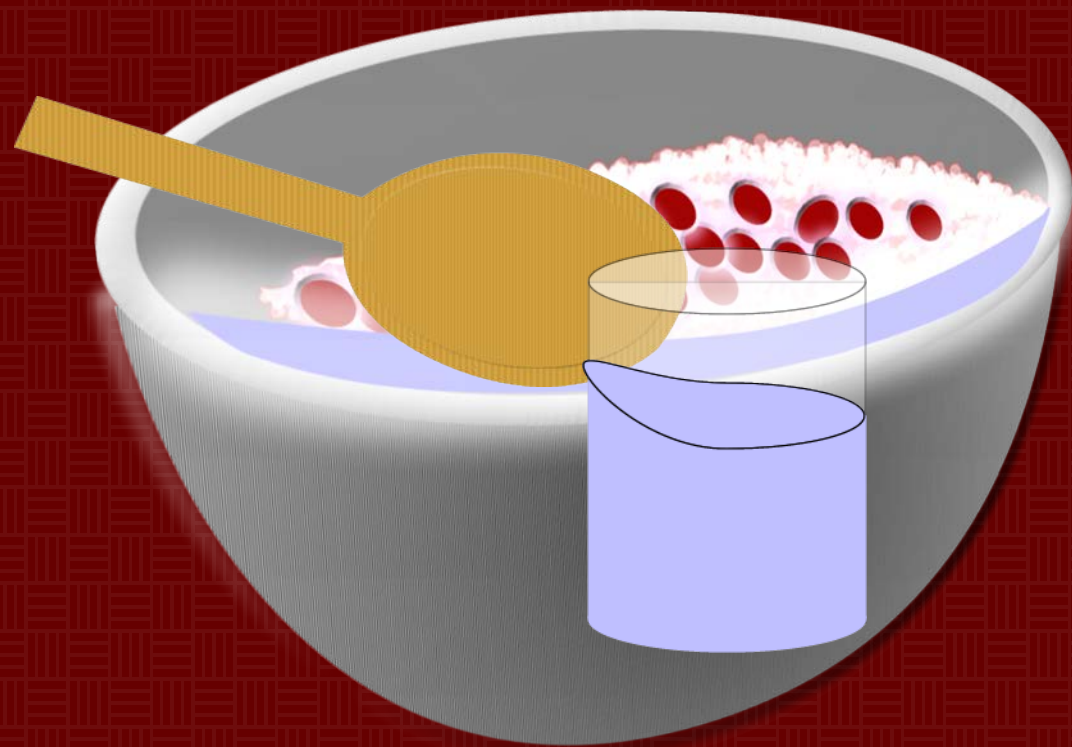
初回の練り約400cc・

2回目の練り約400cc

煮汁なし=澱粉1kgに対し

初回の練り少なくとも600cc

以降調整しながら

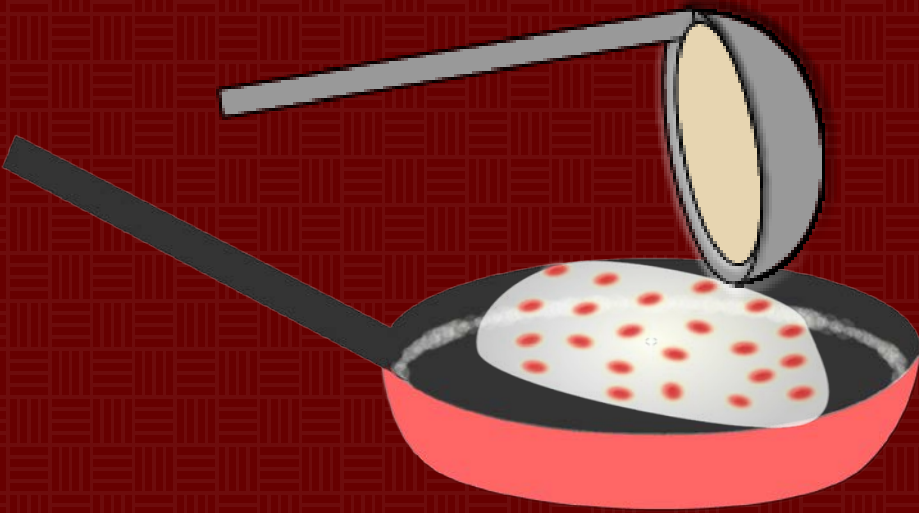


でんぷんだんご

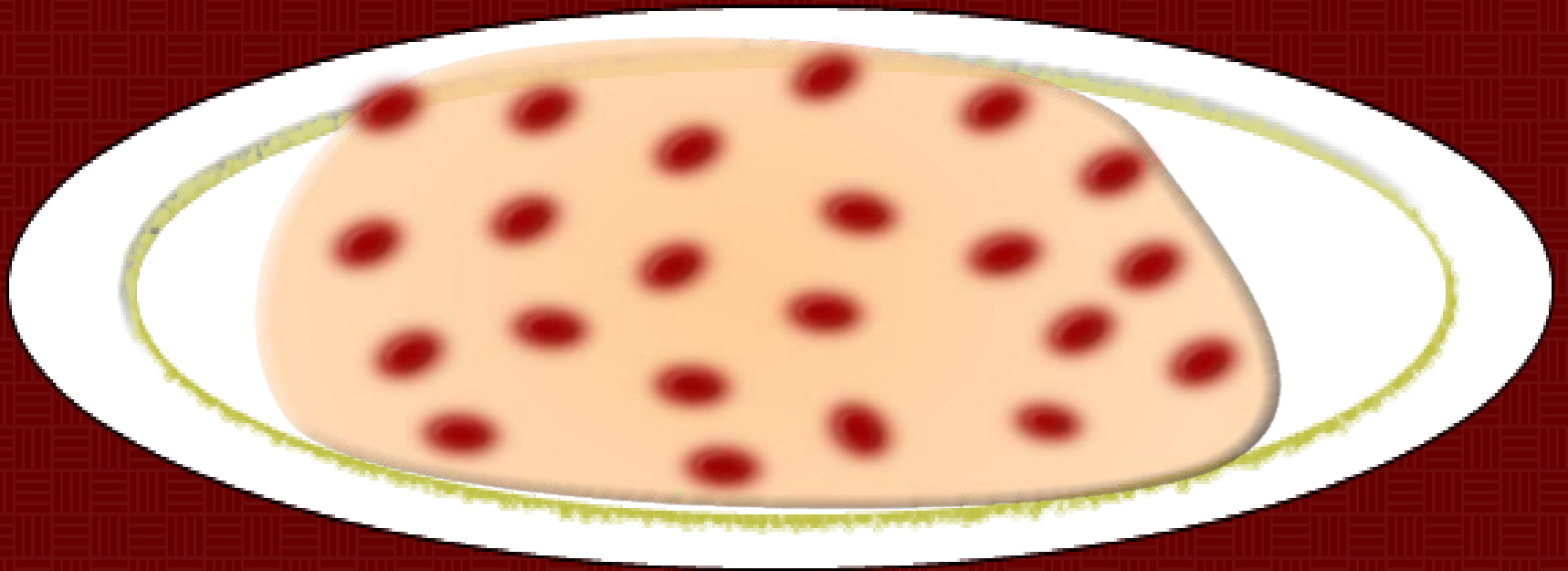
＜家庭用の場合＞

すぐ食べたい場合は、生地完成後なるべく早く焼くことをおすすめします。
冷凍の場合はフリーザーパック等に入れて空気が入らないよう密閉します。

一般のでんぷんだんごは絵のように不定形になっています。丸型で整えるなど手を加えておみやげ用やイベント用にしています。

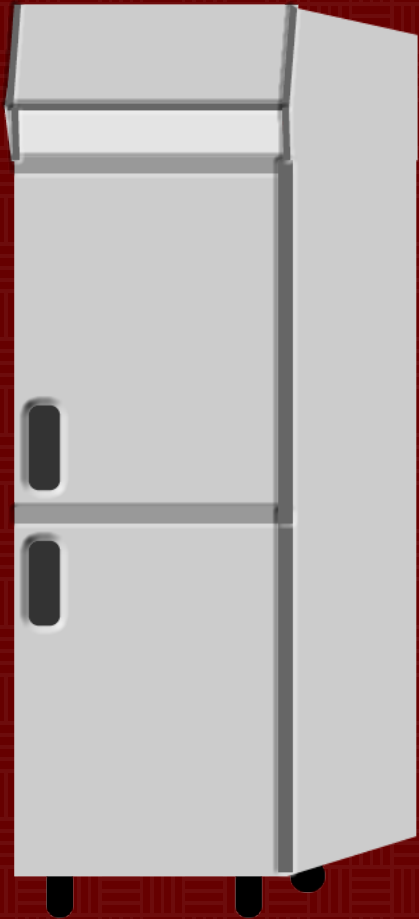


でんぷんだんご



出来上がり！出来たてはモチモチです。

でんぷんだんご



<おまけ>

商用で生産する所ではこのように
業務用冷凍庫で急速冷凍する
場合があります。