

いもち製造工程

いもち300g 約7本分

〈材料〉

・むきサトイモ1.2kg
(皮つきで1.6kg)

・米粉 0.8kg

・ダイコン 少々
・しょうが 少々
・砂糖 少々



写真はいもち1本分

1



サトイモと米粉を準備します

2



よく洗い、皮をむきます。
サトイモはむくと重量が約75%に減ります。

3



火の通りをよくするため、
5mmくらいにスライスします。

4



蒸し布を使用すると、
焦げつかず、くっつきにくくなります。

5



スライスしたサトイモを蒸し器に入れ
約10分蒸します。

6



箸が通るくらいが目安。

7



ボールに移します。
火傷に注意。

8



米粉を少しずつ混ぜます。
熱いうちでないと混ぜりにくい。

9



サトイモを潰しながらこねます。

10



耳たぶくらいの固さになるまでこねたら、
卵くらいの大きさに軽く丸めます。

11



再度、蒸します。
蒸気が出てから約20分間。

12



蒸しが終わったら、ボールに移しよくこねる。
火傷に注意。

13



300gに計り、棒状に整形します。
約7本製造できます。

14



好みの厚さにスライスして、
両面を焼きます。

15



好みの味付けでお召し上がりください。
雑煮や味噌汁でもおいしくいただけます。

16