

米粉めんの作り方（1000 g の場合）

（米粉 1000 g ・ 昆布酸 10 g）

1. 大きめのボールの中へ米粉 1000 g と昆布酸 10 g を入れよく混ぜ合わせます。

2. 中心に穴を作り、熱湯 566 g (56%) を入れてボールを5～7回振ります。やけどに気を付けながら粉をパラパラの状態にします。

※ よく混ざっているか見る時は、親指と人差指に米粉を挟んでキュッとひねってみる。

（米粉が指に付かない場合は混ざり方が悪い）

3. 米粉全体に水分が混ざったのを確認し、機械に通して適度な長さに切ります。

注）機械に米粉を入れる時は、少しずつ入れて下さい。
（米粉が見えなくなる位になったら少しずつ入れます）
詰まった場合は、付属の押し棒で強く押します。

【例】500 g の場合	米粉	500g	}	
	昆布酸	5g		505g
	熱湯	283g		56%

※ 季節や米粉の量により、水分量は異なります。

※ 作り方はあくまで参考になりますので分量等は調節して下さい。