

Steamed Bread Mix

Make delicious, melt-in-the-mouth steamed bread in a jiffy with this easy to use mushipan (steamed bread) mix.

ミックス粉

蒸しパンミックス

山芋入り

しっとりもちもち

《特徴》

山芋粉末がミックスされているため保水性が良く、しっとりした食感が持続します。



《アレンジ参考例》

- ★ **かぼちゃ入り蒸しパン**
弊社パンプキンパウダー 2.0%粉体混合
- ★ **ほうれん草入り蒸しパン**
弊社スピナパウダー 1.5%粉体混合
- ★ **よもぎ入り蒸しパン**
弊社粉末ヨモギ(A) 1.5%粉体混合
- ★ **イカスミ入り蒸しパン**
弊社イカスミパウダー(N) 1.5%粉体混合

《作り方》



蒸しパンミックスに対して約80%の牛乳または水を加え、軽く混ぜ合わせる。



紙カップ等の容器に7~8分目ほど生地を流し込みます。



セイロ等で15分程蒸して出来上がりです。

《荷姿》

1kg(ポリ袋) × 20袋/箱
20kg/箱

《食品への表示事項》

小麦粉、砂糖、食塩、山芋粉、澱粉、膨脹剤、増粘剤(キサンタンガム)

《アレルギー特定物質》

小麦、山芋。

蒸しパンミックスのお問い合わせは

☎ 03-5689-2040

特約店

日本コロイド株式会社
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本社 〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24
Tel : 03-5689-2040 Fax 03-5689-2044
札幌営業所 〒062-0931 札幌市豊平区平岸1条1丁目6番1号
Tel : 011-823-1568 Fax 011-823-1567
中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市鷺沼朝日町4-191-7
Tel : 058-385-4354 Fax 058-385-4354
茨城工場 〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883