

いもち製造工程



皮つきサトイモ1.6kg



サトイモをよく洗う



皮を剥く



むきサトイモ1.2kg(サトイモはむくと重量が約75%くらいになります)



5mm程度にスライスする



蒸す際、
布を利用すると焦げない、くっつきにくい



スライスしたサトイモを鍋に入れる



約10分間蒸す



箸が通るくらいが目安



ボールに移す



米粉800g



少しずつ米粉を入れる
サトイモが熱いうちでないと混ざりにくい



サトイモを潰しながらこねる
火傷に注意



よくこねあわせる



耳たぶくらいの固さになるまでこねる



軽く丸める



鍋に移し蒸す(2回目)



蒸気が噴き出してから約20分間蒸す



蒸しあがったらボールに移し、よくこねる
火傷に注意



棒状に形を整える



食べやすい大きさにスライスして焼く



焦げ目が付くまで両面焼く



大根おろし、しょうがに醤油を垂してお召し上がください。
砂糖醤油でおやつにもどうぞ。