

いももち製造工程

			
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、くつつきにくい	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
			
少しづつ米粉を入れる 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らしてお召し上がりください。 砂糖醤油でおやつにもどうぞ。