

餅つきのやりかた

・用意するもの

- ・臼・杵・蒸し器・蒸し布・LPGコンロ(申し訳ありませんが弊社でLPGガスはレンタルできません)
- ・鍋(大量のお湯をわかす)臼を温めたり、杵をつけたり、手水
- ・ボウル、バット(ついた餅を入れる、材料とまぜる)
- ・ザル、ボール(餅米を一晩水につけておく)
- ・ふきん、へら、のし板等

【前日の準備】

- ・餅米は研いで一晩水につけておく

【当日】

- ・蒸し始める1時間前に餅米をザルにあげて水を切っておく
- ・お湯を沸かす
- ・蒸し器に蒸し布をひいて餅米をセットする(蒸気の通りを良くするためドーナツ型に)
- ・蒸す(下の段から蒸しあがります。約50分)
- ・蒸しあがる15分前位に臼にお湯をはり、杵をお湯につけます
- ・蒸しあがったら(食べて芯が残っていない程度)臼のお湯を捨てて餅米を入れる
- ・杵で餅米を良くこねます
- ・米粒がだいたい潰れてきたらつき始めます
- ・返し手はぬるま湯で手を湿しながら餅を折り畳むように中心に集めます
(杵に餅がつくようになったらお湯で湿らせます)
- ・粒がなくなってなめらかになったら出来上がりです
- ・餅とり粉をひいた板(ボウル、バット)に移し、一口大のお餅を作り、あんこ等にかからめます

☆角蒸し器・・・1段 1.5升(約1.4kg)

☆臼・・・1.5升～2升 (1.5升で5～6cmの餅が約60個)



レントオール仙台株式会社

〒984-0014

仙台市若林区六丁の目元町8-22

TEL022-288-8989 FAX022-288-8889

<http://www.rent-all-sendai.com/>

toiawase@rent-all-sendai.com