

ポップコーンの作り方



塩味ポップコーンの作り方 例:POP-4F にて
用意するもの★100 人用(100 袋)

- ①ポップコーンマシン 1 台(貸出)②ポップコーン豆(調味料付き)1 袋/2kg<販売
- ③専用パーム油 1 本/280g(販売)④三角袋 100枚(販売)⑤手袋 (安全対策:ヤケド予防)

＜一回の釜の分量の目安＞

- ①豆 180CCカップ 8割分 150g ②調味料小さじ 1 杯(6g)程度 ③パーム油大さじ1杯(15CC/20g)

1. ポップコーンマシンを設置

- ・重い(約 19kg)! 2人で持ちましょう(写真1)
- ・電源は AC100V/15A を一回路使用します。タコ足配線は厳禁!
- ・ポップコーンマシンの保温と調理スイッチを ON に(写真2)
- ON にすると庫内の保温電球が点灯、釜の中の攪拌(かくはん)棒が回転して釜の温度が上がります。
- ※注意:釜は高温になり火傷(ヤケド)に注意!



2. 材料投入の準備をします

調理スイッチを入れて釜の温度があがるまで約5~10分釜を温めます!
釜が温まるまでに、材料の準備をします。(写真3)

- ・ポップコーン豆/1回分 180CCカップ 8割分 150g(5~8 人分)
- ・パーム油/1回分 大さじ 1 杯(15CC/20g)
- ・調味料 小さじ 1 杯(6g) 程度



ポイント:材料の投入準備ができていないと豆や塩の投入にあわてる事になるので材料は事前にしっかり準備しましょう!

※注意:必ずパーム油を使用してください!

代用はマーガリン(主な油はパーム油です)を使用してください
(サラダ油は焦げ付き機材が故障します!)

3. 釜が温まったら材料を投入します

1. 釜のふたを開け、パーム油 大さじ 1 杯(15CC/20g)を投入
2. 次にポップコーン豆 180ccカップ 8割分 150gを投入
3. 調味料を豆全体に 小さじ 1 杯(6g)程度 をふりかける(好みに調整してね!)

＜豆は投入後すぐには弾けません! 慌てずに調味料をふりかけます! >

4. 最後に釜のフタを閉じます! 3分程度でハジけてきます!

釜は200℃以上になります! 手を触れないように注意! 手袋をご用意ください!

5. 出来上がったら保温庫へ落とします

- ・弾ける音と共にポップコーンが釜のフタを押し上げて保温庫へ落ちます。
- ・ポップコーンの弾ける音が止んだら手前のレバーを下へ引き下げ釜を反転させポップコーンを保温庫へ落とします。(写真5)
- ・保温庫は豆2kg弱分作りおきできます。

ポイント: おおかた弾ける音が止んだら 釜 を反転!

★放置すると焦げて庫内のポップコーンが焦げ臭くなり、火事の危険にもなります! ★

4. 注意

- ◎ 操作パネルの釜のスイッチを操作したら機材の側から離れないように! 放置すると火災などの事故の恐れがあります! 機材から離れるときは、操作パネルを確認してすべて OFF にしてください!
- ◎ 釜は高温になります、火傷(ヤケド)に注意してください!
- ◎ 袋へポップコーンを入れるときには不発(弾けていない)豆を入れないように注意すると品質がアップします。

