



わた菓子 のつくりかた

★用意するもの★ (100人分)

- ・綿菓子機
- ・砂糖(白ザラメ) 1～1.5Kg
- ・わりばし 100本
- ・綿菓子用袋 100枚
- ・輪ゴム 100本



(写真1)



(写真2)

1. 綿菓子機を設置します。

- ・安定した水平な場所に設置してください。
- ・AC100Vの電源1回路を確保します。
- ・綿菓子機の電源スイッチをONにします。
- ・回転釜がまわり出したらメーターの針が「10.5」になるようヒーターコントロールツマミを調整します。(写真1・2)

※ヒーターコントロールツマミを右へ回すとメーターの目盛は上がり、左へ回すと下がります。



(写真3)

2. お砂糖(白ザラメ)を投入します。

- ・約1分程度回転釜を回した後、綿菓子機の左側に立ち居地を取り、砂糖(白ザラメ)1回分(約10g)を専用の計量カップで、機械の中央にある砂糖投入口へ入れてください。

ポイント: 砂糖は回転する釜の中央から奥へ向けて投入すると飛散しにくいです。

注意: 不用意に砂糖を投入すると砂糖が飛んでくる場合がありますのでご注意ください! 立ち位置を機械の左端にとると砂糖やわたをかぶりやすいです。



(写真4)

3. 巻き取り位置へわりばしを差し出します。

- ・綿が回転釜の網目からでてきます。
- ・プラ板の左端「綿の巻き取り位置」からわりばしをゆっくり右回転させながら水平に差し出し、わりばしの先から手前まで均等に巻き取ります。(写真4)

ポイント: 綿の巻き取りはわりばしでお皿の中をかき回さない。

注意: 回転釜は高温で高速回転しています。けがをする危険がありますのでわりばしや手が触れないよう充分にご注意を!



(写真5)

4. 綿菓子のカタチをととのえます。

- ・わりばしの先に綿を付けたい場合は、わりばしの手元を上げ(先を下に回す)綿を巻き取り、わりばしの手元に綿を付けたい場合は、わりばしの先を上に向け(手元を下にして)巻き取ります。(写真5)

・回転釜から綿の出が少なくなり、人の顔位の大きさになれば出来上がりです。(写真6)



(写真6)できあがり!