

ポップコーンの作り方

～ポップコーンマシンを使わない方法～



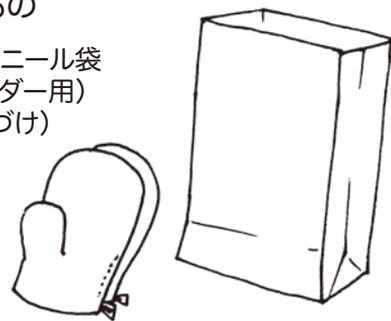
●用意するもの

- ・ポップコーン豆
- ・鍋またはフライパン
(直径20cm程度、蓋のできるもの)
- ・コンロ(ガスが望ましい)
- ・油(サラダ油など)
- ・塩(塩味で作る場合)



○あると良いもの

- ・紙袋またはビニール袋
(夢フルパウダー用)
- ・バター(風味づけ)
- ・鍋つかみ

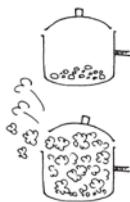


◎ポップコーンの作り方

1. 鍋にポップコーン豆と油を入れ、フタをします。(塩味の場合はここで塩を適量加えます)

・豆の量について

豆の容量は鍋の大きさにもよりますが、20cm鍋で50g程度を目安にしてください。
豆は約10倍にふくらみます。
いちどに多く入れすぎると吹きこぼれや膨張不良(大きくふくらまない)の原因となります。



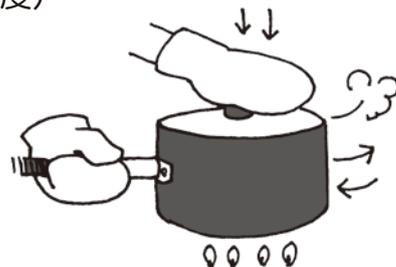
・油の量について

油は豆と同量を目安に、たらし油が鍋底全体にいきわたる程度に多めが美味しく仕上がります。
油を少なめにしてもポップコーンは弾けますが、温度が低いと十分に弾けない豆が多く残る場合があります。

2. 鍋をコンロにかけ、中火～強火で一気に豆を温めます。(3～5分程度)

3. 豆が弾ける音がしはじめたら、時々鍋を軽くゆすり、豆にまんべんなく熱がいきわたるようにしてください。(1分～2分)

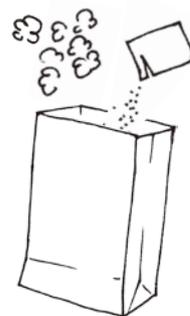
豆が弾けている間は、鍋のフタを絶対に開けないでください。
鍋をゆする際はヤケドにご注意ください。



4. 豆が弾ける音が小さくなってきたらコンロの火を止め、音がしなくなるまでフタを開けずに放置します。(1分)

5. 弾ける音が完全にしなくなったら鍋のフタを開け、蒸気を逃がして粗熱をとったらできあがりです!

塩味が足りない場合は、塩をふって調整してください。
溶かしバターをまぶすと、より美味しく召し上がれます。



大きめのボウルで混ぜ合わせてもOK!

◎夢フルパウダーを使用する場合

6. 紙袋またはビニール袋にできあがったポップコーンを入れます。

ポップコーンの分量は30g程度、拳(こぶし)2つ分が目安です。

7. 夢フルパウダーを1袋入れ、混ぜ合わせる十分な空間ができるように袋を閉じます。

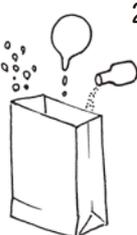
8. 袋の口をしっかりと閉じ、粉が全体にいきわたるようによく振って混ぜ合わせます。

9. 十分に混ぜ合わせたら、できあがりです!



■紙袋と電子レンジでもっとカンタン!

1. 紙袋にポップコーン豆、油、塩(塩味の場合)を入れます。



豆が多すぎると破裂の原因になります!
紙袋の底が少し見えているくらいが適量です。

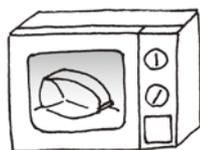
2. 紙袋の口をしっかりと閉じ、耐熱皿の上に置きます。



※紙袋に油が染みるので、必ず下にお皿を置いてください。

3. レンジで2分程度加熱します。

※豆が弾ける音がおさまってきたら時間に関係なくレンジを止めてください。



4. 弾ける音が完全ににおさまったらできあがりです!



油が染みた袋やお皿がととも熱くなっていますので、ヤケドに注意してください。