

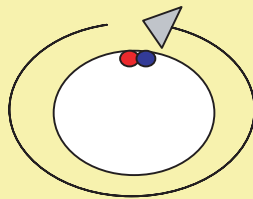
粉じまんの上手な製粉 「煎い大豆編」

《 臼(ウス)の調整方法 》

製粉機の電源を入れ、臼と臼が擦れ合う音「カッ、カッ、カッ」と鳴るまでダイヤルを締めこみます
この臼(ウス)が擦れ合った音が鳴ったところを0位置とします

※材料を通すことによって、0位置が変わることがありますので、ダイヤルを変更するときは0位置を再確認して下さい

■ 1回目 材料をそのまま入れ、ダイヤルを0位置から4回転戻し、挽き割り程度に荒挽きをします



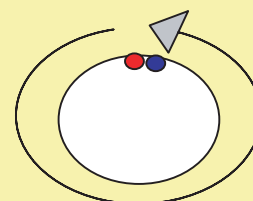
0位置から4回転戻す

ふるいます

荒挽きをしたものから細かな粉を取ります
※細かい粉が残らないようにしっかり
ふるってください
使用しているふるいは付属している銀色
50メッシュです

挽き割り程度製粉し、ふるった後に残ったものは
こんな感じ

■ 2回目 ふるいに残った材料を入れ、ダイヤルを、
0位置から1回転戻し、製粉します



0位置から1回転戻す

ふるいます

最初の製粉を含めて2回で仕上げてください

注: 3回目もやってもかまいませんが、粉の入り口
が詰まってしまう(※ブリッジ状態) 可能性があります
ブリッジ状態になってしまった場合、棒のようなもので
落ちるのを助けてやってください



※臼の目が詰まって、材料の出が悪くなる場合があります、そのときは一度臼を掃除して下さい
※ブリッジ状態になってしまった場合は、棒のようなもので落ちるのを助けてやってください