

お便り（ホットケーキミックス 編）



ホットケーキが混ぜられないくらい固い。団子に丸めて焼いてみたがボソボソになってしまった。（粉は冷蔵庫で保存、水を使用） 2020年10月兵庫県
〇〇〇今回は粉は冷蔵庫、水も冷たい水を使用している、ということでしたので）お湯を使用することをお勧めしました。
お客様のアイデアで、さらに卵を1個入れて焼いたらフワフワで美味しく焼けたそうです。



失敗しないホットケーキの焼き方

【材料】

- ・ホットケーキミックス〇60〇
- ・サラダ油 6〇
- 水〇21〇

【焼き方】

材料をよく混ぜ、ホットプレート（冷たいまま）に生地をのせる
ホットプレートを160 に加熱し、途中で裏返しながらかく。約6分でとてもきれいな焼き色がつきます。

2019年6月29日 織本病院〇〇さん



〇〇「メープルドーナツ」を作ったら、油に入れたときにバラバラになってしまいました。2019年4月

〇〇材料をよく捏ねてから丸めて揚げてください。レシピに注意事項を追加いたしました。



〇〇材料の「サラダ油」をオリーブオイルに変えても大丈夫ですか？
2018年5月

〇〇オリーブオイルに変えても焼けます。



何度か通販を利用させていただいています。少し前まで、クレープ作りにハマってました。レシピを公開されていたんですね。これからもレシピを参考にさせていただきます。 2016年07月20日〇〇Kさん



☎水が少なくて混ぜにくいです。水を足してもよいですか。2015年1月

☎混ぜにくい場合は、水の代わりにぬるま湯を使いましょう。混ぜはじめは固いですが、力を込めて混ぜていくうちにトロトロしてきます。混ぜれば混ぜるほどふっくら焼きあがりますので、水を足さずに頑張ってください。水の量を増やした場合は、あまり膨らまなくなります。薄く焼いてクレープのようにするのもおすすめです。(投稿レシピ「チョコバナナクレープ」参照)



朝食はホットケーキと決めています。とっても簡単でシンプルなホットケーキですよ。

【材料】

でんぷんホットケーキミックス☐100☐

水 50☐

材料はこれだけです。サラダ油を入れなくてもOK☐

【焼き方】

よ〜くよ〜く混ぜてからフライパンの弱火で「表3分+裏2分」焼きます。これにジャム8☐を添えて、あとは日替わりでヨーグルト、サラダ、牛乳などにしています。2015年2月22日 埼玉県NMさん

(OTOクッキング倶楽部) 朝ごはんの定番が決まっていると、作る人も、食べる人もホッとしますね。シンプルなホットケーキだから、何にでも合いそうですね。ありがとうございます。



でんぷん製品は美味しくない印象でしたが、「でんぷんホットケーキ」と「でんぷんパンミックス」を食べてみたら思ったより食べやすかったです。2013年10月02日 北海道さん



☎☎でんぷんホットケーキミックスの原料に「ベーキングパウダー」とありますが、アルミニウムは大丈夫でしょうか。2014年12月☎☎ご心配されているのは、ベーキングパウダーによく使われている「みょうばん(硫酸アルミニウム)」のことかと思います。ジンゾウ先生のでんぷんホットケーキミックスは、みょうばんを使用しておりませんので安心してお召し上がりください。