



POP-CORN



●●●安全にお使いいただくため、事前によくお読みください●●●

1》設置について

安定のよいところに設置してください。大きさと重量に耐えるテーブル等をご準備下さい。

2》電源について

A C 100 v の電源 1 回路を確保してください。消費電力は、1.2 k w と大きいので電気容量にご注意下さい。
たこ足等のコンセントから電源を取るのはおやめ下さい。

3》準備する材料について

人数に応じて材料を準備します。

- ・ポップコーンカップ・・・三角カップ/丸カップ
- ・ポップコーン豆・・・1 K g で約 5 0 名様分目安
- ・油と調味料・・・油は豆の量 200 ~ 250 g に対し 6 0 g 、お塩は 4 ~ 5 g ※お好みに合わせて適量です！

4》調理能力

マシンで 1 回あたりの調理能力は、ポップコーン豆 2 0 0 g ~ 2 5 0 g です。

5》材料目安

【100人用】

- * ポップコーン豆 × 2 ~ 2.5 K g
- * 専用オイル（マーガリンでも可） × 250 g
- * 塩 × 4 0 ~ 5 0 g
- * ポップコーンカップ × 1 0 0 カップ



調味料はお好みに合わせて
いただいてもOKです♪

【1回の釜の目安】

- * ポップコーン豆・・・おわん1杯程度
- * オイル・・・大さじ1杯（15cc/20g）
- * 調味料・・・小さじ1杯（6g）程度

100人分（25gカップ×100カップ）をポップコーンマシンで調理すると、調理回数は12回/所要時間は約50~60分程度です。

6》作り方

①ポップコーンマシンの「保温（ライト）」と「調理（ヒーター/ヒート）」スイッチをONにします。

保温球が点灯、釜の中の攪拌（カクハン）棒が回転し、釜の温度が上がります。

②調理（ヒーター）スイッチを入れて初回釜の温度が上がるまで約5分~10分釜をあたためます。

ポップコーン豆1回分（約150g/5~7人分）を計れる容器を準備。（お椀くらいの大きさでOK）

油（約20g）・お塩（約6g）を準備しておきます。

③まずは、釜のふたを開け、油を投入。次にポップコーン豆を投入。お塩を豆全体に振りかける（塩は保温庫に落としてからでもOK）

最後に釜のふたを閉めます。出来上がるまで3分程度、後は待つだけ！

【POINT】 豆は投入後すぐにははじけません。（2~3分）慌てずお塩を振り掛けましょう。

【注意】 釜は200度以上の高温です。手を触れないように注意！不安であれば手袋をご準備下さい（>_<）

④弾ける音と共に、ポップコーンが釜のふたを押し開けて保温庫へ落ち出します。

ポップコーンのはじける音が止んだら、手前のレバーを下げて釜を回転させポップコーンを保温庫へ落とします。

【POINT】 はじける音が完全に止まるまで待とうとするとコゲ臭いにおいが・・・。

おおかたはじける音が止んだら意を決し釜をひっくり返してください。

⑤保温球は既に点灯している事を確認。 ※点灯していない場合は「保温（ライト）スイッチ」をON！

⑥まずは味見を♪味が薄い場合は、保温庫でお塩を適量振りかけてかき回します。

保管庫は約4回分（本体サイズによりますが）作りおき出来ます。※作りおきは、釜の底にポップコーンが触れないところまでOKです。

☆年配の方と、健康志向の方へは薄味が好まれます。若い方は塩味が効いたものが好まれるようです。

☆カップ投入時、不発（はじけていない）の豆を入れないよう注意しましょう。

これで出来上がりです♪

●●●注意●●●

釜のスイッチを操作したら機材の傍から離れないで下さい。放置すると火災などの事故の恐れがあります。離れるときは全てOFFにしてください！！

RENT ALL 郡山

株式会社 レントオール福島
郡山市田村町上行合字西河原44
TEL 024-941-8188
FAX 024-943-6622