

神饌の餅

大祭2ヶ月前に丸善製菓舗へ依頼にあがる
規格は6升から12個の枠に型押しした鏡餅をつくる。
白蒸し状態の時にどんぶり鉢1配分取る。

餅づくりの流れ

- 1 蒸し上がった白蒸しから少し取っておく。最終どんぶり鉢1杯分
- 2 型枠の輪っかの内側にサランラップを敷き輪っかよりはみ出るように敷いて取り粉をしっかりと振りかける。
- 2 取り粉をつけたラップの中に餅を入れ込む。
- 3 餅米6升で輪型に餅を押して12個を作る。
- 4 餅が堅くなった状態で輪っかを外し取り粉を振りかけておく。
ラップはつけたまま。

予算：2600円×6升で考えています

12個の平餅を作っていただきたい。



このように積み重ねてく
ります。
6段が1つ
3段が2つ



どんぶり鉢1杯分の白蒸し