

米粉のヒミツ



ここでは米粉が持つ様々な特徴について、
詳しくお伝えします！！これであなたも
明日から米粉博士！？

米粉製品の食感の 主な特徴

米粉パン・麺等 **もちりします**

- 米粉は小麦粉よりも、もちり感のあるデンプン（アミロペクチン）を多く含みます。

米粉パン・洋菓子等 **しっとりします**

- 米粉は小麦粉よりも、水分を吸収します。このため、しっとりなめらかな食感になります。

天ぷら・唐揚げの衣等 **サクサクになります**

- 米粉は小麦粉より油を吸いません。このため、時間がたってもサクサク感が続きます。

カレー・シチュー等 **とろみが出ます**

- 米粉のデンプンに多量の水を加えて加熱すると、さらりとしたとろみが出ます。

