

## 生タピオカの作り方

## Nama Tapioca

- 1 タピオカの4~5倍の量の沸騰したお湯にタピオカを入れます。



必ず沸騰したお湯に入れてください。温度が低いと粒の表面が溶けて粒がくっついてしまう原因になります。

- 2 粒がくっつかないように時々まぜながら、蓋をして茹でます。



6mm の茹で時間目安  
10分(硬め)~15分(柔らかめ)

10mm の茹で時間目安  
20分(硬め)~40分(柔らかめ)

- 3 その後、蓋をして蒸らします。この時は混ぜません。



6mm の蒸し時間目安  
15分(硬め)~20分(柔らかめ)

10mm の蒸し時間目安  
20分(硬め)~40分(柔らかめ)

- 4 蒸らした後、ザルにあけて水にさらし、粗熱をとります。



- 5 砂糖水に漬けます。タッパー等の容器に入れて保存しているのが一般的です。この状態で常温で蓋をして保存します。

◎ 砂糖水は三温糖の他に黒蜜・メープルシロップ・ガムシロップ・白砂糖、などでも代用できます。

### 砂糖水：分量の目安

タピオカ	三温糖	水
200g	24g	100cc
500g	60g	250cc
1000g	120g	500cc

## ボイル編

## クイックタピオカの作り方

## Quick Tapioca

## レンジ編

- 1 タピオカがしっかり浸かるくらい十分な量の沸騰したお湯に入れます。



- 2 軽くかき混ぜながら粒がバラバラになるまで茹でます。



茹で時間 6mm 10mm  
(目安) 1分30秒 3分

- 3 その後、網ですくい水にさらし、粗熱をとります。



- 4 砂糖水に漬けます。タッパー等の容器に入れて保存しているのが一般的です。この状態で常温で蓋をして保存します。

### 砂糖水：分量の目安

タピオカ	三温糖	水
200g	24g	100cc
500g	60g	250cc
1000g	120g	500cc

◎ 砂糖水は三温糖の他に黒蜜・メープルシロップ・ガムシロップ・白砂糖、などでも代用できます。

### Order オーダーが入ったら



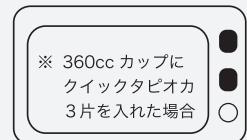
シロップをカップの下の線まで注ぎ、タピオカ、水を約3個入れる。

▶ 牛乳等のドリンクを上線まで注ぎかき混ぜる。

- 1 シロップをカップの下の線まで注ぎ、クイックタピオカを3枚入れます。



シロップライン目安



※ 360cc カップに  
クイックタピオカ  
3片を入れた場合

セット時間 6mm 10mm  
600W 1分 1分  
1000W 50秒 50秒  
1600W 25秒 25秒

- 2 電子レンジに蓋をせずカップをいれます。所定の時間をセットして温めます。

時間は目安です。  
シロップがぶくぶく沸騰して  
きたら止めてください。

- 3 氷を4個(80g~90g)と牛乳またはドリンクをカップの上の線まで入れ5~6秒ストローで混ぜます。



＼ポイント／  
よく混ぜないと、タピオカの中まで冷えないでしっかり  
混ぜましょう！

### 真空パックの生タピオカについて

真空パックの場合、袋の中に水滴がついている事があります。



これは、タピオカの水分が気圧の変化により水滴になっているものです。

品質には変わりはございませんので、ご安心してお召し上がり下さい。  
開封後、冷蔵庫で保管すると、粒の色が白っぽくなる場合がありますが品質には変わりございません。