

FLOUR IN JAPAN 日本の小麦粉

Hakurikiko (薄力粉) - Weak flour/soft flour (cake flour): for baking cakes and biscuits and for general use. Low viscosity and protein content (less than 8.5%). Fine texture, gives cakes more tender texture.



8.5%

Cake flour
薄力粉

薄力粉／軟質小麦粉（ケーキ用小麦粉）：ケーキやビスケット用および一般用。低粘度、低タンパク（8.5%未満）。きめが細かく、ケーキをより柔らかく仕上げる。

Violet (バイオレット - baioletto) Premium quality, finer texture. プレミアム品質で、よりきめ細かい。



8.5%

Kyoryokuko (強力粉) - Strong flour: for bread making. High in protein content (more than 12%)

強力粉：製パン用。タンパク質含有量が高い（12%以上）。



12.0%

Other varieties:

Chuurikiko (中力粉) - Medium strength flour:

used for udon, takoyaki & okonomiyaki. It has about 9% protein strength.

中力粉：うどん、たこ焼き、お好み焼きに使用。タンパク質の強さは約9%。

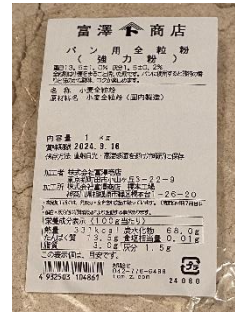


9.0%

Zenryufun (全粒粉) - Whole wheat flour.



9.0%



Tomiz
13.5%

Flour mixed with other ingredients:
小麦粉に他の材料を混ぜたもの

Okonomiyaki-ko - For making okonomiyaki

(お好み焼き粉) 小麦粉に他の材料を混ぜたもの



Takoyaki-ko - For making takoyaki

(たこ焼き粉) たこ焼き用



Hotcake mix (*hottokēkimikkusu*)

(ホットケーキミックス)

For making pancakes

ホットケーキ用



Tempura-ko - For making tempura

(天ぷら粉) 天ぷら用



YEAST BREAD – 01ej

How to make self-rising flour:

セルフレイジング粉の作り方

Make with Hakurikiko (weak flour). Add 1 tsp of baking powder to each cup (Japanese 1 C = 200ml) of Hakurikiko. For US recipe add ¼ tsp salt.

薄力粉で作る。薄力粉 1 カップ（日本の 1C=200ml）に対してベーキングパウダー小さじ 1 を加える。アメリカのレシピでは塩小さじ 1/4 を加える

Substitute for cake flour

1 cup cake flour = 100 g all-purpose flour + 2 T cornstarch

ケーキ粉の代用

1 カップのケーキ粉=100g の万能小麦粉+大さじ 2 のコーンスターチ