

<p>1 機械を準備する</p>  <p>電源について…  <b>■ポップコーンマシンは1.2kw(100v)の電力を使用しますので、ひとつのコンセントから専用で電氣を取って下さい。(空いてる口は使用禁止)</b></p> <p><a href="#">・本体の詳細</a></p>	<p>2 その他用意するもの</p>   <p><b>■テーブル類</b>  <b>※ベニヤテーブルがお奨め。</b>  <b>■豆(販売あり)</b>  <b>■塩(ORキャラメルシュガー)</b>  <b>■油(オリーブオイルでも可)</b>  <b>■入れ物(カップ)</b></p> <p>※衛生面で気になる方は、透明のビニール手袋なんかがあると良いかもしれません。</p>	<p>3 延長コードについて</p>  <p>延長コードを使う場合要注意！細い延長コードは火災の原因になります。<b>電氣を通す容量を必ず確認</b>願います。          得に画像のようなドラム式のコードをお使いになる場合は、<b>必ず全部コードを出し切った状態</b>で使って下さい。(コードが焼けます)出来れば直接電源が取れたらベストです。  <b>延長コードあり</b></p>	<p>4 ボタンについて</p>  <p>だいたいこんなスイッチが3つくらいあります。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>釜を暖めるスイッチ</li> <li>釜の中で棒を回転させるスイッチ</li> <li>保温ランプスイッチ</li> </ol>
<p>5 釜を温める</p>  <p>ヒータースイッチを入れて釜を温めます。</p>	<p>6 釜に「油」を入れる</p>  <p>1回につき大きじ1杯が目安…          ボトルタイプのほうが、釜にそのまま入れられるので便利かもしれませんね。  <b>油の跳ね返りによる焼けどには十分ご注意下さい。</b></p>	<p>7 釜に「豆」を入れる</p>  <p>1回につき、この紙コップで約<b>180g</b>が目安。すり切り1杯です。これ以上は入れないほうが良いです。</p>	<p>8 釜に「塩」&amp;「バター」(orキャラメルシュガー)を入れる。</p>  <p>お塩&amp;バターは適当に…入れ過ぎは注意です。          ※長時間のイベントの場合、塩&amp;バターが釜に付着しますので、小まめなメンテナンスが必要になります。          出来上がった状態のポップコーンに塩を振りかけてまぶして召し上げて頂ければ、機械にとってはそれが一番良いですし、トラブル防止にもなります。でも釜の中で塩を振ったほうがやっぱり美味しいです。</p>
<p>9 蓋を閉じて…</p>  <p><b>回転スイッチ「ON！」</b>          ポップコーンマシンの本体の釜の中で、ぐるぐる棒が回転します。棒を回転させないとただの焦げた豆になってしまうので、忘れずに回して下さい^^;</p>	<p>10 豆がはじけます</p>  <p><b>動画デモ</b></p> <p>しばらくすると、中の豆がパチパチはじけて、蓋を押し上げて自然と豆が下へこぼれ落ちます。</p>	<p>11 下にたまったところ…</p>  <p><b>拡大画像あり</b></p> <p>上の画像は、「1kg」の豆を全部使って、下に貯まったイメージです。</p> <p><b>ポイント！</b>          豆(1kg)でどれくらいとれますか？</p>	<p>12 レフランプで保温</p>  <p>「保温ランプスイッチ」をONにして、出来上がった豆を保温して下さい。出来たてのポップコーンがやはり一番おいしいので、あまり寝かさないほうが良いです。</p>

		<p><b>【参考】</b></p>  <p>(詳細画像あり)</p> <p>この三角カップ(H21.5cm)に1kgの豆で普通盛り(出来上がりの重さ18g)で約<b>55杯</b>取れます。(2005.6.21/RA江戸川調べ)</p> <p><b>【参考】</b></p>  <p>(詳細画像あり)</p> <p>これくらいの紙コップ(H8cm)に1kgの豆で普通盛り(出来上がりの重さ6g)で約<b>150杯</b>取れます。※現在このカップのお取り扱いはございません。(2005.6.21/RA江戸川調べ)</p>	
<p>13 カレー風味(番外編)</p>  <p><b>カレー調味料でカレー風味に!</b>          ちょっとした工夫でカレー風味に出来る裏ワザ(?)のご紹介です。(笑)          「SB 料理用カレー」を、出来上がったポップコーンの上でパパッとまぶして食べると、カレー風味の美味しいポップコーンが味わえます。これはスタッフで試してみましたけどなかなかイケました。どうぞお試しください。  <a href="#">SB 料理用カレー</a>でご検索下さい。</p>			