

蒸飯桶使用說明



商標專利字號 01690268

一、適合用途：蒸熟 和 自然保溫(約1小時)

蒸飯糰、壽司飯、油飯、蒸肉粽、蒸豆花、白米豆類發酵

二、台灣檜木最耐用，但是不能做蒸飯桶的理由

1. 台灣檜木的檜木醇(檜木精油)，因香味很濃郁會掩蓋米飯自然香氣
2. 台灣檜木的香味無法利用果皮酵素中和，味道不易去除
3. 台灣檜木雖香，但是檜木精油味道嚐起來苦苦的
4. 自古蒸飯桶皆以杉木製造，其中又以福杉或香杉最廣泛採用。

三、新飯桶首次使用前準備步驟

全新蒸飯桶的木頭精油會影響米飯的味道，因使新桶蒸飯前必須先做去除木頭香味的準備

步驟1：泡水1小時或淋濕新桶數次，讓新桶膨脹並釋放精油

步驟2：準備鳳梨皮，至少裝滿半桶的量

步驟3：水滾出蒸氣後，用小火蒸鳳梨皮30分鐘

步驟4：鳳梨皮蒸完後泡水或沖洗木飯桶，靜置一小時

步驟5：重複以上步驟3+步驟4，幾次後即可去除新桶的木頭味道

PS1：鳳梨皮蒸兩次就沒作用了，請多準備一些備用

PS2：如果沒有鳳梨皮，也可以用橘子皮、柳橙皮、檸檬皮、柚子皮取代

PS3：如果找不到果皮，請改用熱水「汆燙5分鐘+吹風冷卻」反覆數次

四、加熱方式

1. 蒸飯桶如同蒸籠一樣是隔水加熱，水滾後放上蒸飯桶蒸20-30分鐘
2. 可使用炒菜鍋、平底鍋、不鏽鋼臉盆…等容器，當炊具
3. 裝水量請由炊具的鍋底起算約3公分高，蒸煮過程不足時再補水

五、蒸飯說明

1. 生米泡水3~6小時膨脹（視米種與新舊米而異），瀝乾後可蒸
2. 蒸飯桶內鋪上麻紗布、煮飯巾，再將浸泡過的生米擺進去蒸。
3. 小容量桶可使用炒菜鍋中小火隔水加熱，蒸20~40分鐘即可。
4. 大容量桶，可透過快速爐隔水加熱或高壓蒸氣爐具，使用中火蒸20-30分鐘，再轉微火保溫即可

5. 好吃公式：桶容量X0.5X0.8=生米量

六、蒸飯桶特性

1. 去除木精油後的蒸飯桶非常容易發霉和龜裂，但因為經常蒸飯，所以高溫和水蒸氣可避免發霉和裂開
2. 同上述，如果不常使用則容易發霉和龜裂，因此請乾燥後才收納，同時可塗抹鹽巴抑制黴菌生長，偶後每月檢查桶身是否裂開
3. 已發霉的桶，請使用高濃度鹽水汆燙，鹽是抗霉最有效利器
4. 營業用桶平均使用年限為2年，底板腐爛表示該更換新桶

七、裂開處理

1. 蒸飯桶為無漆原木製品，使用後木材會些微變形和龜裂，如有裂開或鋼圈鬆脫，代表木桶收縮膨脹度不足，此時請泡水數小時。
2. 蒸飯桶因為炊煮而耗損，使用後體積會輕微縮小，而導致緊箍圈脫落，請將蒸飯桶倒立後，以堅硬物體平均敲緊即可。

八、除霉處理

1. 已發霉或變黑處，等木桶夠乾燥時用100番砂紙磨除
2. 只有鹽巴和醋對抑制霉菌和細菌生長有效

九、產品規格介紹

No.	內容量	外規(長X寬X高)	適用對象
1	3台斤	24X24X24 公分	餐飲業用、家用，可用電鍋蒸
2	5台斤	27X27X27 公分	餐飲業用、家用，可用電鍋蒸
3	8台斤	30X30X30 公分	餐飲業用、超商
4	10台斤	33X33X33 公分	餐飲業用、超商
5	15台斤	36X36X36 公分	餐飲業用、超商、傳統市場業者
6	20台斤	39X39X39 公分	餐飲業用、傳統市場業者
7	25台斤	42X42X42 公分	餐飲業用、食品廠、連鎖飯糰
8	30台斤	45X45X45 公分	餐飲業用、食品廠、連鎖飯糰

炊煮一次生米量約為總容量的一半乘上0.8，如30斤木桶只蒸12斤生米成20斤飯最好吃

高雄地址：高雄市新興區八德二路79號 電話：07-2857853

彰化地址：彰化縣福興鄉番婆街48-21號 電話：04-7773180

售價查詢：<http://www.flourish.url.tw/> LINE ID為2237860