

## 製造レシピ(3割 生麺)

|      | 原材料 | 商品名       | 製造・販売者 | 割合(%) |  |  |
|------|-----|-----------|--------|-------|--|--|
| 粉体配合 | そば粉 | 碧寿(葵)     | 日穀製粉   | 30.0  |  |  |
|      | 小麦粉 | ふじ(強力2等粉) | 日穀製粉   | 70.0  |  |  |
|      |     |           |        |       |  |  |
|      |     |           |        |       |  |  |
|      |     |           |        |       |  |  |
|      |     |           |        |       |  |  |

※粉体配合品は、十分に分散するよう、高速で3分以上攪拌してください。

|      | 加水    | 粉体重量に対して(目安)       | 32.0 |  |  |
|------|-------|--------------------|------|--|--|
| 加水配合 | 食塩    |                    | 0.5  |  |  |
|      | pH調整剤 | (必要に応じて使用をご検討ください) |      |  |  |
|      |       |                    |      |  |  |

※加水配合品は、溶け残りにご注意ください。

|       |           |         |
|-------|-----------|---------|
| ミキシング | 高速        | 8分      |
|       | 低速        | 6分      |
|       | (中速のみの場合) | (15分目安) |

|            |                  |
|------------|------------------|
| 粗延べ(まとめ)厚み | 8mm未満            |
| 複合(圧延率)    | 1回(50%目安)        |
| 圧延率        | 20~30%目安         |
| 切刃(推奨)     | #16以下(#14・#12など) |
| 麺厚(推奨)     | 1.40mm以上         |

**◎注意事項**

※加水は製麺ラインにより御調整ください。

・生麺の色調は、酸素・光の影響により退色または変色に影響します。

碧寿(葵)の特徴である色調の変色を出来るだけ抑えるため、下記の保存形態を推奨します。

①脱酸素剤の同封する。(ガスバリア性がある包材を使用)

②遮光性のある包材(外袋等)を使用する。