

製造レシピ(5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	50.0		
	小麦粉	ふじ(強力2等粉)	日穀製粉	47.0		
	小麦蛋白			3.0		

※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。

加水配合	加水	粉体重量に対して(目安)	33.0		
	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。