

製造レシピ(5割)

| | 原材料 | 商品名 | 製造・販売者 | 割合(%) | 備考 |
|------|------|------------|---------|-------|----|
| 粉体配合 | そば粉 | 超粗挽きそば粉 碧寿 | 日穀製粉 | 50.00 | |
| | 小麦粉 | ふじ | 日穀製粉 | 47.00 | |
| | 小麦蛋白 | AグルGB | グリコ栄養食品 | 3.00 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 加水配合 | 水 | 粉体重量に対して | | 32.00 | |
| | 食塩 | | | 1.00 | |
| | | | | | |

| | | | |
|-------|----|--|-----|
| ミキシング | 中速 | | 10分 |
| | | | |
| | | | |

※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。

| | | |
|------|-----|--------|
| 圧延工程 | 粗延べ | 常法 |
| | 複合 | 常法 |
| | 圧延 | 常法 |
| 切り出し | 切刃 | # 14番 |
| | 麺厚 | 1.30mm |

| | |
|------|-----|
| 包装形態 | 個包装 |
| 脱酸素剤 | なし |
| 茹で時間 | 約4分 |

◎注意事項

※加水は製麺ラインにより御調整ください。(ソボロ2~3cm位を目標にお願いいたします)

※超粗挽きそば粉碧寿は、粗挽きそば粉のため大きい粒子径が混在しております。

そのため、麺線形状によっては麺切れが生じる場合がございます。

麺切れを防ぐため、切り刃は#16~12番を推奨します。