

弾力強し、茹で伸び遅し

強く優れた弾力性があり茹で伸びの遅い中華麺用粉です。
濃厚スープにも合うガッツリとした麺が出来ます。
あっさり系のスープにも合うハリのあるピンとした食感の細麺にも適しています。

茹で伸び遅い

強く優れた弾力性

ハリのあるピン食感

強力小麦のスーパーブレンド



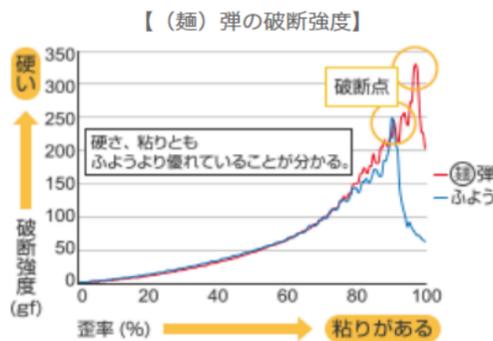
標準規格

灰分：0.36% 蛋白：13.1% 荷姿：25kg

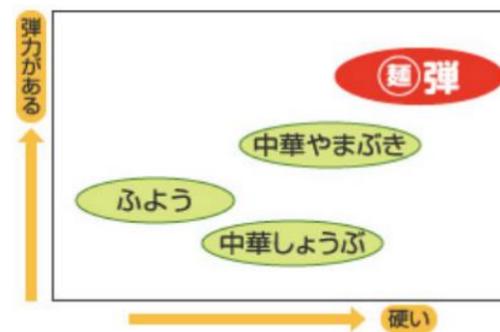
原材料名

小麦粉、小麦蛋白

食感比較



食感傾向



生中華麺配合レシピ

標準配合

原材料名	配合率
花象 (麵) 粘	100%
粉末かんすい	1.4%
食塩	1%
酒精	2%
クチナシ色素	0.08%
加水	34%

製造工程

工程名	条件
ミキシング時間	12~15分
複合・圧延	複合1回3段圧延
麺帯熟成	30分
切刃・厚み	#18角 1.4mm
茹で時間	2分30秒