

華やかに、柔らかに

今までにない全く新しい食感の中華麵用粉。

「もちもち感」を極限まで引き出し、中心感を損なわない最適な配合を迫及した粉です。



中心感を損なわない

至高のモチモチ感

スープ乗りが抜群

早茹で遅延び

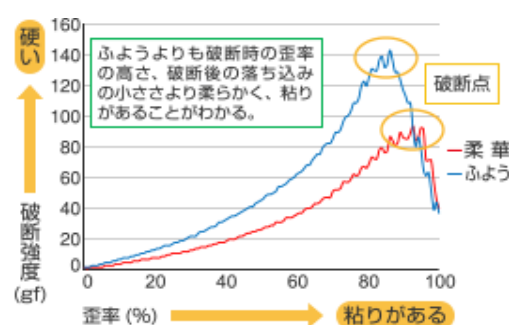
標準規格

灰分：0.38% 蛋白：11.5% 荷姿：25kg

原材料名

小麦粉、小麦蛋白、加工でん粉

食感比較



食感傾向



配合レシピ

◆生中華麵配合

標準配合

原材料名	標準配合
花象 (麵) 柔華	100%
粉末かんすい	1.4%
食塩	1%
酒精	2%
加水	38%

製造工程

工程名	条件
ミキシング時間	12分
複合・圧延	複合1回3段圧延
麵帯熟成	30分
切刃・厚み	# 16角 1.8mm
茹で時間	2分30秒

◆つけ麵配合

標準配合

原材料名	標準配合
花象 (麵) 柔華	100%
粉末かんすい	1.0%
食塩	1%
酒精	2%
加水	38%

製造工程

工程名	条件
ミキシング時間	12分
複合・圧延	複合1回3段圧延
麵帯熟成	30分
切刃・厚み	# 12角 2.5mm
茹で時間	5分