

極限まで高めた

麵

剛堅

麵の存在感



千葉製粉株式会社



「花象^⑧剛堅」は、蛋白値の高い北海道産強力小麦を使用しております。今までの中華麵用粉では出しにくかった「硬さ」「噛みごたえ」を表現し、国内産小麦の持つ「豊かな風味」を余すところなくお届けするように製粉した逸品です。

その食感・風味はお客様の商品をより引きたてる“存在感”となります。

麵 剛堅

花象^⑧剛堅の食感傾向

粘り

一般的な中華麵用粉



硬さ

特徴

1. 国内産強力小麦使用
2. 張りのある「硬さ」、ザクツとした「噛みごたえ」
3. 「茹で伸びしない」高蛋白小麦粉

標準中華麵

●配合

花象 ^⑧ 剛堅	100%
粉末かんすい	1.4%
食塩	1%
酒精	2%
加水	32%

●製造工程

ミキシング時間	12~15分
複合・圧延	複合1回圧延3回
麵帯熟成	30分
切刃・厚み	#22角・1.4mm
茹で時間	2分30秒~3分

低加水中華麵

●配合

花象 ^⑧ 剛堅	100%
粉末かんすい	1.4%
食塩	1%
酒精	2%
加水	24%

●製造工程

ミキシング時間	15~18分
複合・圧延	複合1回圧延3回
麵帯熟成	30分
切刃・厚み	#26丸・1.1mm
茹で時間	1分~1分30秒

標準規格 灰分:0.47% 蛋白:13.0%

原材料名 小麦粉

荷姿 25kg



千葉製粉株式会社

【本社・工場】千葉市美浜区新港17番地 TEL.043(241)0111 (代)
【大阪営業部】大阪市淀川区西中島5-3-4 TEL.06(6304)5129

<http://www.chiba-seifun.co.jp/>