

煙
じやかに



存
分に



千葉製粉株式会社



龍尾のごとくしなやかな弾力感

弾力

白輝龍の食感傾向

一般的な中華麵用粉



柔らかい

特徴

1 明るく冴えた色調

特徴

2 しなやかな弾力感

特徴

3 万能性のある用途

標準規格 灰分0.33% 蛋白10.3%

原材料名 小麦粉 荷姿 25kg

	生中華麵	つけ麵	蒸し中華麵	餃子皮
配合	白輝龍	100%	100%	100%
	粉末かん水	1.4%	0.8%	---
	食塩	1%	1%	1%
	酒精	2%	---	2%
	加水	36%	36%	38%
製造工程	ミキシング時間	10分	10分	10分
	複合・圧延	複合1回圧延3回	複合1回圧延3回	複合1回圧延3回
	麵帯熟成	30分	30分	30分
	切刃・厚み	#14角・1.5mm	#12角・2.5mm	#20丸・1.5mm 皮径85mm・厚み0.90mm
	標準茹で時間	2分30秒〜3分	6〜7分	蒸し時間6分 ---



千葉製粉株式会社

https://www.chiba-seifun.co.jp

本社・工場 千葉市美浜区新港17番地

大阪営業部 大阪市淀川区西中島5-3-4

TEL 043(241)0111(代)

TEL 06(6304)5129

