

ヌードルメーカー専用 生中華麺レシピ

○お勧め小麦粉

□中華麵用粉【KS101】柄木田製粉株式会社 製

本来は冷凍ゆで中華麵専用粉の位置づけですがヌードルメーカーでの製麵に適した小麦粉です。でんぷんがあらかじめ配合されており、透明感がありぷりっとつるみの強い中華麵ができます。当日使用で熟成がとれない場合や冷やし中華には最適です。

灰分0.34±0.03% たん白9.5±0.6%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）、でんぷん

□準強力小麦粉【K2】柄木田製粉株式会社 製

弾力性に優れた生中華麵用粉。食感重視で表面のしっかりした多加水麵に最適です。餃子皮等にも最適です。製麵後1～4日冷蔵庫で熟成させるとさらに滑らかでコシの強いおいしい中華麵となります。のびが遅い

灰分0.34±0.03% たん白11.2±0.5%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）

□準強力小麦粉【龍神】柄木田製粉株式会社 製

味、粘弾性に優れた準強力小麦粉。皮に使用するとふんわり、もちりした食感が際立ちます。麵に甘味があり味のある生中華麵となります。餃子皮等にも最適です。

灰分0.36±0.04% たん白11.4±0.6%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）

□長野県産強力小麦粉【華梓】 柄木田製粉株式会社 製

長野県産の強力小麦「ハナマンテン」と「ゆめかおり」をバランスよく使用した小麦粉です。国内産ながらしっかりと存在感のある中華麵がお作りいただけます。

灰分0.42% たん白10.5

原料 小麦（日本 長野県）

□準強力小麦粉【雷神】日本製粉社 製

弾力性に優れた生中華麵用粉。プライムハード食感重視で表面のしっかりした多加水麵に最適です。色調に優れ翌日最もきれい。

餃子皮等にも最適です。製麵後1～4日冷蔵庫で熟成させるとさらに滑らかでコシの強いおいしい中華麵となります。

灰分0.34±0.03% たん白11.2±0.5%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）

□準強力小麦粉【花象ふよう】千葉製粉株式会社 製

あざやかな色調で、しっかりとした、力強い食感の中華麵が作れる準強力小麦粉です。最高級中華麵、最高級皮ものに最適です。ヌードルメーカー使用時の麵の食感のねちゃつきが出にくい小麦粉です。製麵後1～4日冷蔵庫で熟成させるとさらに滑らかでコシの強い中華麵となります。

灰分0.33±0.03% たん白 11.2±0.5%

原料 小麦（アメリカ、カナダ産）

◎生中華麺製法

- 生麺ならではのおいしさをお楽しみいただけます。
かんすいを使用した本格的な製法です。



■よりおいしくお召し上がるには **お勧め!**

小麦粉の水和とグルテンの形成を進める為、製麺後、生麺の状態を冷蔵庫で**最低2時間**（2時間熟成の場合、夏期以外は室温で結構です）から4日間熟成させてから召し上がるのがベストです。熟成により透明感が増し独特のコシと滑らかさを持った小麦の風味を生かしたラーメンになります。



■ヌードルメーカー設定

- 1. 6mm 角 キャップ使用
- ミキシング **8分**に設定し終了後電源OFFし
もう一度**8分**ミキシングする。
TOTAL **16分**のミキシングとする。



○しっかりとミキシングしグルテンを形成する事により、ねちゃついた食感にならないようにする。卵は使わない方が歯切れの良い、しっかりコシのある中華麺に仕上がります。

■配合（5～7人前）

小麦粉	100%	500g
冷水（3℃～5℃）	36%	180g
かんすいR	0.5%	2.5g
食塩	1.2%	6g



○冷水に最初にかんすいをホイッパー等でしっかり溶かし、次に食塩を加え完全に溶解させてから小麦粉に加水する。 **注意 順番を間違えると溶けにくくなります。**

○しっかりとしたそばろ状の生地を作る。



練り始めの生地



5分経過の生地



8分経過の地



16分経過の生地



最初の麺を戻す

○最初に出てきた麺は十分に練られていないので、細かくちぎって再度生地に返し練ります。約15cm分



○麺を適量の重量に切り分けます。生中華1人前は120g～160gが一般的です。

○生麺をビニール袋等に入れて最低2時間熟成させてください。

真夏は冷蔵庫で）滑らかでコシの強いおいしい中華麺になります。

注意 製麺後すぐにビニール袋に入れると袋の内部に結露の水滴がつく場合があります。乾燥しないように麺の温度を少し下げってから袋に入れてください。



■ 茹であげ

たっぷりのお湯を沸かし生麺をほぐして投入し踊りすぎないように火力を調整し茹であげます。コンロ等によって条件が違いますので下記のゆで時間は目安です。

ラーメン	2分30秒～3分
冷やし中華	3分30秒～4分ゆでる。 しっかりと流水で水洗いした後氷水でしめる。