



もち大麦めん

- ・「もち大麦粉」を30%配合した麺です。
- ・もちもちした食感で飽きのこない風味です。

【配 合】	麺うたまろ	70%	※中華麺用粉
	もち大麦粉	30%	
	イノベイト003	2%	※静菌効果のあるアルコール製剤
	食塩	2%	
	水	38%	

【製 法】	ミキシング	10～15分
	複 合	
	熟 成	30～60分
	圧 延	
	切 り 出 し	#12角 麺線厚み1.5mm
	茹 で 時 間	6分

* ミキシング時の生地状態に合わせて加水量を調整して下さい。