

うどんのつくり方

(約30食分)

原材料	基本	A	B	備考
小麦粉	3,000g	3,000g	3,000g	中力粉(好みで強力粉)
食塩	60g	60g	60g	
水	1,100cc	600cc	400cc	(温度調整)
牛乳	-	500cc	500cc	
長芋	-	-	1,000g	

1. 準備

原材料は正確に計量し、こね用の水(ぬるま湯:30位)を用意する

2. こね

- (1) こねは、パン用ミキサーを使用する(こねの適量は、6kgまで)
- (2) ミキサーボールをセットし、材料を入れ、L1で1~2分まわし、粉に塩をなじませる
水(ぬるま湯)を、少しずつ入れ、硬さの調整をしながら10分位練る
水は、一度に全部入れずに調整用に100cc程度(3kgあたり)残しておき、生地の様子を見ながら加える(粉がボロボロの状態からある程度の固まり状態にまとまるまで練る)
生地は、「少々堅めかな...」の状態に仕上げる(柔らかいと「のし」の時にローラーにくっつく)

3. ねかし

練った生地を番重箱に入れ、表面を平らになるよう押し延ばし、スプレーで水をかけ蓋をして約1時間ねかせる

4. のし

生地を番重箱からパン用スケッパーで幅15cm程に切り取り、製麺機で圧延する
圧延は、圧延ダイヤル目盛り〔10〕からはじめ、次に〔7〕で2枚折(2枚あわせ)しながら各2~3回程ローラーにとおす
最後にローラーカッター8番(太め)は〔4〕、12番(細め)は〔2.5〕程度で圧延する

5. 切り

圧延の状態ですりつぶすまで生地につやが出て、きれいに仕上がってきたらローラーカッターで切り揃え、
でんぷん粉を入れた番重箱に切り揃えたうどん生地を入れ、くっつかないようにまぶす

6. 保存

長期保存は生のままか、ゆでて冷凍保存する
ゆでて冷凍保存にするときは、たっぷりのお湯でゆで、芯を残して早めに上げる
計量後、袋に詰めて急速冷凍してできあがり

MEMO

その他用意するもの...でんぷん粉(切ったときの打ち粉用)
ポリ袋(保管・保存用)

こね時の水の量は、そのときの気温、湿度等により加減を要することがありますのでご注意ください



このマニュアルは、当施設の製麺機を対象にしております