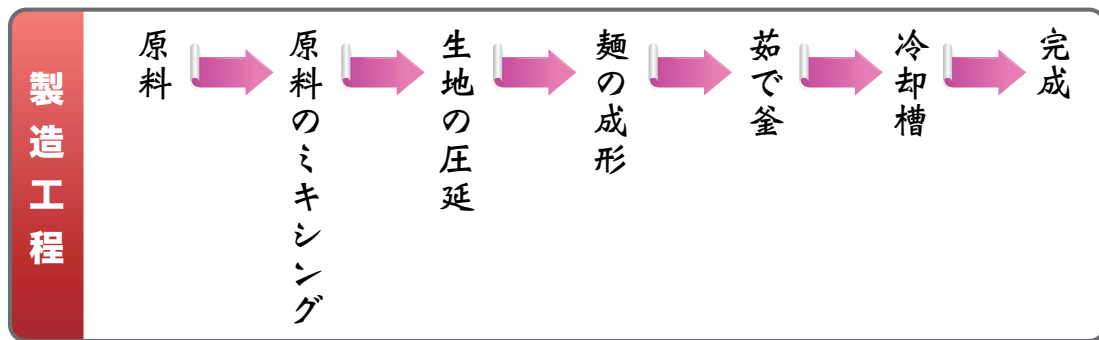


長崎ちゃんぽんが出来るまで

長崎ちゃんぽんの麺の製造工程をご紹介します。



1. 原料



原材料：小麦粉、唐あく
これを溶かして『唐灰汁』を作ります。
長崎ちゃんぽん独特の風味となります。

2. 原料のミキシング



攪拌。
気温と湿度に最新の注意を払ってそばろ状になるまでミキシングします。

3. 生地 of 圧延



麺帯。
見た目のとおり帯状にします。

4. 麺 of 成形



切り出し・カッター
麺線を太めで丸く仕上げています。

5. 茹で釜



茹で釜で茹でていきます。

6. 冷却槽

茹であがった長崎ちゃんぽん麺をマイナス1度の冷水でしっかり冷やします。
この工程がちゃんぽん麺のこしを最大限に引き出します。

7. 完成



おいしいちゃんぽん麺の完成です。