

ソフトスパゲッティ式めん(ソフトめん)ができるまで

1. 混合(練)

こんごう ねり



原料の小麦粉・食塩水をミキサーにいれ、混合(練)を10～15分行う。

2. 圧延

あつえん



ミキサーで十分練り込まれた原料をフィーダーで複合機に送り、圧延(負荷をかけて板状に延ばす)を繰り返す。機械の上下で厚さ3mmに延ばされた2枚の板状の原料を重ね、さらに5mm厚にまで延ばす(できあがったものをめん帯(めんたいと呼ぶ)。2枚を重ねて1枚に延ばすことでめんにコシが出る。

3. 切出

きりだし



めん帯を切出機で切り出す(切り出したものはめん線(めんせん)と呼ばれる)。ソフトめんの太さは16番の切刃で切り出される(約1.9mm)。番は「30mmの中でめんは何本切れるか」を表す単位。16番なら $30\text{mm} \div 16\text{本} =$ 約1.9mmとなる。

4. 蒸し

む



せいろの上をめんをほぐして乗せ、3分蒸す。茹でる前に蒸すのは、本物のスパゲッティの食感に近づけるため。

5. 茹で

ゆ



蒸しためんを、沸騰した湯で4分茹で上げる。移動式自動茹上機はいくつものカゴがあり、徐々に奥に移動しながら茹で上げられる。

6. 水洗い

みずあら



茹で上がっためんはそのまま反転式自動水洗機に移される。水洗いすることでめんのぬめりをとり、冷却水でめんをしめる。

7. 玉取り

たま



水洗いを終えためんを水切りした後、決められた単位の重量に取り分ける。

8. 包装

ほうそう



計量されためんを一個ずつ密封包装する。

9. 殺菌

さっきん



めんを殺菌庫に入れ、摂氏80度以上の温度で30分以上、蒸熱殺菌処理を行う。殺菌を終えためんは箱詰め後、直ちに学校に搬入されます。