

生ラーメンができるまで

今回は、生ラーメンがどのように作られているのかをご紹介します。

①. 原料を混ぜて練る



小麦粉、食塩、かんすい、水をミキサーに入れて混ぜ合わせて練ります。(小さな生地の小塊がたくさん出来ている状態になります。)

②. めん帯にする



練った生地は『複合機』という機械で带状にしています。

③. 薄くのばす



めん帯は3つのローラーを通して徐々に薄くのばしていきます。

④. 切る



薄くした生地は『切り刃』でラーメンの細さと長さにかットします。カットした後は自動で袋詰めをする機械のところまで運ばれていきます。

⑤. 袋に詰める



『包装机』という機械で生ラーメンを袋詰めしていきます。

⑥. チェックと検品



ラーメンは、金属類の混入が無いが、既定の重量かを確認する機械を通り、その後、人の手で1袋ずつ目視で確認を行います。

出荷へ