

## Web-1.8.15 生めんは、めん類の中で最も消費量が多い

- うどんは小麦粉に水、食塩を加え、押圧して平板に伸ばしてめん帯でつくりこれを線状に切り出して作る(切り出し式製造法)が、これにかん水(おもに炭酸カリウムや炭酸ナトリウムなどの弱アルカリ性の混合液)を加えたのが中華めんである。アルカリが、小麦粉のフラボノイド系色素を黄色に発色させ、めんの食感にも独特の効果を与える。
- そば粉には小麦粉のようなグルテンが形成されないため、めん帯ができにく、そば粉をつなぐために小麦粉(強力粉や中力粉)がブレンドされるものが多い(二八そばなど)。
- 生めんをそのまま乾燥したものが乾めんであり、手延そうめんが代表的である。
- 即席めんは、生めんを蒸して $\alpha$ 化させ、これを油揚げ(フライめん)、熱風乾燥(ノンフライめん)の二つの方法で乾燥させたものである。