

## 單元：麵條 油麵

- 一、原理：1. 麵條是以麵粉為原料，加水、食鹽攪拌捏和形成麵筋，利用食鹽的添加賦予麵條粘彈性及防止斷碎，經充分壓延，再以切麵機整形成細長線狀製品。
2. 油麵，又稱鹼麵，添加鹼劑以增加麵糰的粘彈性。

### 二、配方：

A. 麵條	%	g	B. 油麵	%	g	肉燥麵		
中筋粉	100	300	中筋粉	100	300	肉燥	絞肉	4斤
水	45	135	水	45	135	高麗菜		3斤
鹽	2.5	7.5	鹽	1	3	蛋		40個
			鹼粉	1	3			
			沙拉油	5	15			

### 三、器材：壓麵機、切麵機

### 四、作法：

**麵條** 1. 鹽溶於水中，將所有材料放入攪拌機，攪拌成糰。

2. 鬆弛 15 分。

3. 以壓麵機反覆壓延至麵皮光滑

4. 以切麵機切成麵條，灑粉以防沾黏。

5. 熟製：水煮沸放入麵條煮熟。

**油麵** 1. 鹽溶於水中，將所有材料放入攪拌機，攪拌成糰。

2. 鬆弛 15 分。

3. 以壓麵機反覆壓延至麵皮光滑

4. 以切麵機切成麵條

5. 熟製：水煮沸，放入麵條煮至 6~7 分熟，麵中心有白心

6. 撈出浸泡冷水，並瀝乾。 7. 拌油

### 五、Q&A

1. 普通麵條製造用\_\_\_\_\_粉？通心麵製造原料是\_\_\_\_\_粉？
2. 製作麵條添加食鹽的目的？
3. 油麵製作加鹼有何作用？

### 六、注意事項及心得(至少 5 點)