

ラーメンができるまで

工場の中は、どんなようすでしょう。



①げんりょうのこむぎ粉とかん水。



⑤ラーメンの形に切り、めんがくっついてしまわないように粉をふりかける。



②こむぎ粉とかん水をミキサーでよくねり合わせる。



④いくつものきかいを通して、少しずつラーメンのあつさまでうすくのばす。

かん水って
なんだろう？



かん水とはね、ラーメンらしい色や味を出すための特別な水なのです。こむぎ粉をこのかん水でこねると、めんの色が黄色に変わり、うどんやそうめんとはちがったラーメンらしい歯ごたえや味になるのですよ。



③だんごのようになった粉をきかいでおびにする。