

ハイマージャでうどんを作ろう! ~HM-200WD編~



中力粉と水を攪拌させるとどうなるか?

材料	量
中力粉	25g
水	11g



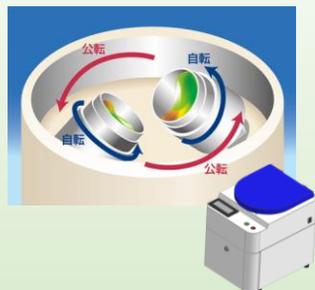
◆ ◆ ◆ 作り方 ◆ ◆ ◆

1



中力粉と水を入れる

2



ハイマージャにより攪拌

3



ビニール袋に入れて
ねかせる

4

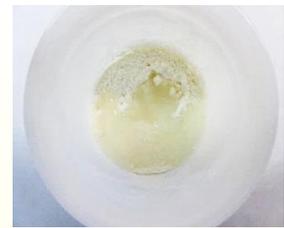


完成

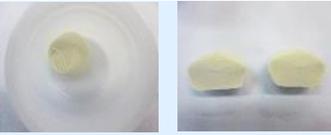
◆ ◆ ◆ ハイマージャでうどん作り! ◆ ◆ ◆



同じ条件で3回テスト



条件: 回転数 $7(\text{min}^{-1})$ 攪拌時間 1分

	攪拌状態	
1回目	三つの固まりにわかれた。	
2回目	団子状になった。 つなぎ目がみられた。 断面を見ると均一に混ざっていた。	
3回目	つなぎ目が消えた。 きれいな団子状になっていた。	

考察

- ・ハイマージャの攪拌力で、うどん生地を練り合わせることが出来る。
- ・団子状に仕上がる。



参考資料

- ・ALLABOUT_超入門 手打ちうどんの作り方
<https://allabout.co.jp/gm/gc/217160/>
- ・旭製粉(株)
<http://www.konaya.biz/flour>
- ・おそば・うどんCOM
<http://hsuda.sugoihp.com/>