

【インスタント^{めん}麺のヒミツ】

☆インスタント^{めん}麺には2種類^{しゅるい}の作り方^{つく}があるらしい…。

①油^{あぶら}で揚げる方法^あ（油揚げ^{ほうほう}麺^{めん}）

◇高^{こう}カロリー、油^{あぶら}のうまみ。

◇そのままでも食^たべられる。

◇油^{あぶら}で揚げる

→麺^{めん}の中^{なか}の「水分^{すいぶん}」を追い出^おす。



②熱風^{ねつふう}で乾^{かわ}かす方法^{ほうほう}（ノンフライ^{めん}麺）

◇低^{てい}カロリー 生^{なま}麺^{めん}に近^{ちか}いコシ。

◇熱風乾燥^{ねつふうかんそう}（熱^{あつ}い風^{かせ}で乾^{かわ}かす）。



③「油揚げ^{あぶら}麺^{めん}」の作り方^{つく}



こむぎこね^ねめん^{めん}つく^{つく}
小麦粉を練って麺を作る



めん^{めん}じょうき^{じょうき}む^む
麺を蒸気で蒸す

めん^{めん}かたち^{かたち}ととの^{ととの}
麺の形を整える



ひ^ひかわ^{かわ}
冷やす・乾かす



あぶら^{あぶら}あ^あ
油で揚げる！
すいぶん^{すいぶん}じょうはつ^{じょうはつ}に^に
→水分が蒸発する・逃げる！！

【やっとわかったぞ!!】

◇インスタント^{めん}麺は、水分^{すいぶん}が少^{すく}ないので、
くさりにくい。長^{なが}持^もちする。

◇なぜ、お湯^ゆでもと通^{とお}りの^{めん}麺になるのか？
→「水分^{すいぶん}が逃^にげた^{あな}穴」から「お湯^ゆ」が
入^{はい}って、もとのよ^{やわ}うな柔^{めん}らかい^{めん}麺に
もどる。

◆^{めん}カップ^く麺の^{おな}具（かやく）も、同^{おな}じよ^{おな}うに
つ^{おな}くるの^{おな}かなあ？



(日清カップヌードル HP より)

【参考】

日本即席食品工業協会HP

農林水産省「インスタントラーメンなるほどブック」

グリコ「栄養食品たべもの事典」 ほか