

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成30年4月26日(2018.4.26)

【公開番号】特開2017-148036(P2017-148036A)

【公開日】平成29年8月31日(2017.8.31)

【年通号数】公開・登録公報2017-033

【出願番号】特願2017-20108(P2017-20108)

【国際特許分類】

A 2 3 L 7/113 (2016.01)

A 2 1 C 3/02 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 7/113

A 2 1 C 3/02 B

【手続補正書】

【提出日】平成30年3月19日(2018.3.19)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

原料粉に練水を加えて混練し作製したドウを麺帯とする麺帯作製工程と、  
前記麺帯を1つまたは複数の圧延ロールにより所定回数圧延し、所定の麺厚に圧延する  
麺帯圧延工程と、

次いで圧延された前記麺帯を切刃ロールにより切断し、生麺線とした後、蒸煮し、フライ乾燥する工程と、

を含み、

前記圧延ロールの少なくとも1つは、直径400mm以上の大径ロールであり、

前記麺帯圧延工程における圧延回数は3回以下であり、

前記大径ロールによる麺帯の圧縮率は90%以上である、

ことを特徴とする即席フライ麺の製造方法。

【請求項2】

前記麺帯作製工程において、前記麺帯は、常圧下、または減圧下で押し出し機により前記  
ドウを押し出すことで作製される、ことを特徴とする請求項1に記載の即席フライ麺の製  
造方法。