

請求の範囲

- [請求項1] $40\text{ kg f / cm}^2 \sim 120\text{ kg f / cm}^2$ の圧力で生地を押出し成形することを含み、該生地が、デュラム粉と粗蛋白含量10%以上の中力小麦粉とを1:99～29:71の質量比で含有する原料粉から調製されたものである、麺類の製造方法。
- [請求項2] 前記押出し成形で得た麺類を加熱調理することをさらに含む、請求項1記載の方法。
- [請求項3] 前記加熱調理した麺類を冷凍することをさらに含む、請求項2記載の方法。
- [請求項4] 前記麺類がソースとともに冷凍される、請求項3記載の方法。
- [請求項5] 前記中力小麦粉が、中間質小麦由来の小麦粉及び軟質小麦由来の小麦粉からなる群より選択される少なくとも1種である、請求項1～4のいずれか1項記載の方法。
- [請求項6] 前記押出し成形が $-200\text{ mm Hg} \sim -760\text{ mm Hg}$ の減圧下で行われる、請求項1～5のいずれか1項記載の方法。
- [請求項7] 前記麺類が、1.8mm径以上の丸麺又は幅1.5mm以上の平麺である、請求項1～6のいずれか1項記載の方法。
- [請求項8] 前記麺類が長さ15～23cmである、請求項1～7のいずれか1項記載の方法。