

表 1 米麵條之成份構造與製作方法

成份名稱	所占比例 (%)	重量 (g)	製作方法
高筋麵粉	73	730	1. 水、食鹽、鹼水攪拌均勻。 2. 麵粉、蓬萊米粉與水充分攪拌均勻。 3. 熟成 30 分鐘。 4. 壓麵機複合壓延至適當厚薄度。 5. 切條。 6. 水沸騰，放入麵條水煮 3~5 分鐘。
蓬萊米粉	27	270	
水或 菠菜汁	30~32	300~320	
鹼水	0.2	2	
食鹽	2	20	
合計	132.2~134.2	1322~1342	

