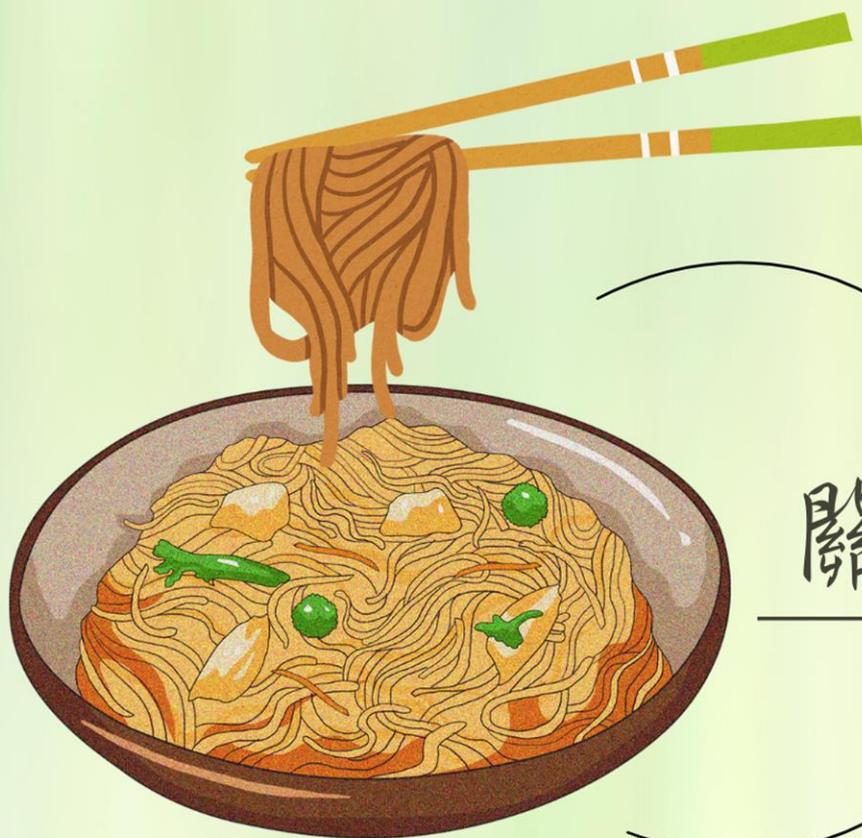


校本課程(三)

麵麵俱到



關廟麵

班級：

座號：

姓名：

關廟麵

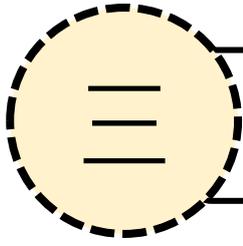
一提到關廟麵，會讓人馬上聯想到將那帶著陽光和風味的獨特自然香味，即使久煮也不會軟爛的Q彈麵條。

名稱由來

關廟麵一開始不叫「關廟麵」，有各種名稱，如：「絡仔麵」、「生麵乾」、「大麵」或「鹼麵」，後來關廟的製麵業者把這種利用陽光、風自然乾燥的生麵條打響名號後，「關廟麵」才成為地方產業代名詞，和「鳳梨」、「竹筍」三足鼎立，成為關廟的新三寶。

產地

別以為「關廟麵」都是在關廟地區生產製造，市售的「關廟麵」也有一些不是關廟地區所製造生產，幾乎只要一經日光曝曬、自然風乾、久煮不爛，業者都會標註「關廟麵」的稱號。



製_世造_公流_カ程_イ

1【和_カ麵_イ】是_ハ將_ハ麵_イ粉_カ、水_カ及_ハ其_カ他_カ副_カ原_カ料_カ依_ハ比_カ例_カ混_カ合_セ攪_ハ拌_カ，麵_イ粉_カ和_ハ水_カ的_カ比_カ例_カ、攪_ハ拌_カ時_カ間_カ的_カ長_カ短_カ都_カ須_ハ視_ハ天_カ氣_カ及_ハ溫_カ度_カ來_カ決_ハ定_カ，是_ハ製_世程_イ中_カ的_カ關_カ鍵_カ所_カ在_ハ，也_ハ是_ハ經_ハ驗_ハ老_カ到_カ師_ハ傳_カ的_カ獨_カ門_カ絕_ハ活_カ。



2【壓_ハ合_セ】將_ハ麵_イ胚_カ一_ハ次_カ又_ハ一_ハ次_カ的_カ壓_ハ合_セ，是_ハ決_ハ定_カ麵_イQ_カ度_カ、彈_カ性_カ與_ハ延_ハ展_カ性_カ的_カ製_世程_イ。

3【切_ハ條_カ】將_ハ壓_ハ延_ハ後_ハ的_カ麵_イ帶_カ放_ハ到_ハ切_ハ麵_イ機_カ上_ハ，再_ハ把_ハ麵_イ帶_カ切_ハ成_ハ粗_カ細_カ的_カ麵_イ條_カ，麵_イ條_カ之_カ粗_カ細_カ、形_カ狀_カ可_ハ藉_ハ由_ハ切_ハ麵_イ刀_カ的_カ不_カ同_カ來_カ達_ハ成_ハ。





4. 【扭麵】將分條後的麵條對折再對折，放在鏤空的篩子中，讓麵條的形狀自然的成為扇形，這是為了讓圓形的竹篩能放下更多「絡」麵條，同時讓麵條方便曬太陽、包裝及收置的製程，可說是前人的智慧結晶。

5. 【曬麵】將放在竹篩的麵條移到戶外曬太陽、風乾，季節不同，日晒風乾時間也不同，一般大約約為2~3天。此時最怕突如其來的大雨，可能會讓製麵業者的心血白費。



為了克服天候的不確定因素，業者建了遮雨棚、陽光屋，來克服天候的影響。

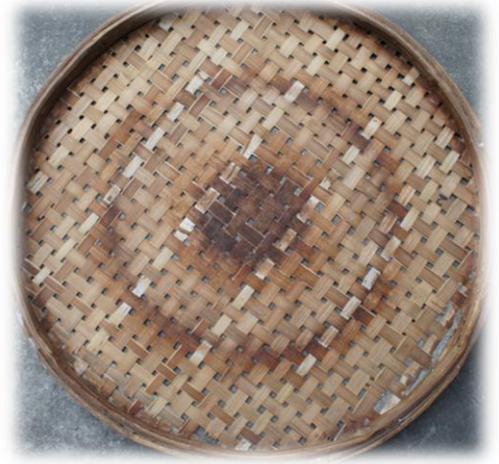


6. 【成品包裝】完全乾燥後的麵條，由人工計量秤重並包裝在塑膠袋中，袋裝出售或裝箱運銷出售。

四

製麵的器具

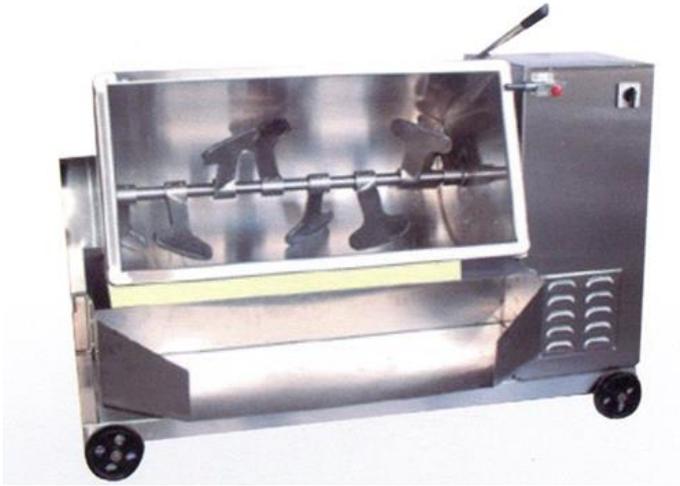
1. 竹篩：利用竹心或竹皮編織而成，用竹子的品種及部位不同也會影響麵條的品質。



2. 雨遮：為了避免因突來的大雨讓業者心血白費，雨遮成了業者的最佳助手，不管是電動雨遮或手動雨遮都能在短時間內阻擋雨滴破壞正在乾燥的麵條。

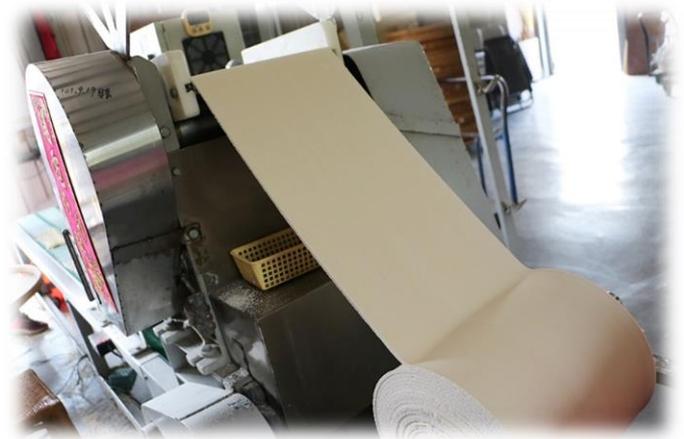
3. 麵架：曬麵用得架子，高度、材質不一，最方便操作的的高度大概是到成人腰部，工作效率最高。





4.混合機：能將麵粉、水、鹽及其他副原料攪拌均勻的機器。

5.壓延機：用來將混合好的麵胚一次又一次的機器，是決定麵Q度、彈性與延展性的製程。



6.切麵機輸送帶：將麵帶切成條狀後並傳送送到作業區的機器。

五

製麵原料

1. 麵粉：麵粉是製麵過程中的主要原料，麵粉是以小麥為原料而製成的產品，依蛋白質含量由高到低可分為特高筋麵粉、高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉4種。關廟地區業者大都使用高筋麵粉，但不同廠商的配分會有一些差異。
2. 鹽：製作麵條時添加鹽，可以讓麵糰變得更具彈性。
3. 其他：蔬菜、番茄、寒天、紅蘿蔔、竹筍、蘆薈、竹炭、雞蛋、抹茶.....

六

關_係廟_口麵_口的_方形_工狀_差



扇_形工_差



長_條型_工



圓_形工_差



波_浪狀_差

七

麵麵俱到 學習單

- 在看過製麵過程的解說後，小朋友是不是都了解製麵的方法和流程了呢？

一、將正確的製麵動作和相對應的方法，連連看。

1. 和麵

將分條後的麵條對折再對折，放置在鏤空的篩子中，讓麵呈現出扇形。

2. 扭麵

將麵條放在太陽下曝曬，約兩天的時間。

3. 壓合

是麵粉及水依比例混合攪拌。

4. 曬麵

將麵胚一次又一次的壓合，是決定麵的Q度、彈性與延展性的製程。

二、承上題，將正確的製麵步驟，依照上面 1-4 的順序填進 () 中：

() → () → () → ()

三、麵麵俱到——參訪心得寫作

利用敘事四要素——人、時、地、事，及順敘法——起因、經過、結果，將參訪製麵廠寫成一篇文。