

第廿一課 粥粉麵飯篇 - 粉和麵

麵條

不同的製法及種類

1. 鹼水麵

呈黃色，因材料中加入鹼水，以增加麵條的口感和韌度。由於麵條帶鹼性，尤其是雲吞生麵，因此需要用大煲滾水煮熟，並且要過冷水，以減低鹼味，但仍能保持其強韌口感。另外油麵可直接炒香。

鹼水麵有熟炒麵餅、油麵、冷麵、生麵等，要在街市粉麵店鋪才可買到。

2. 熟麵

麵條在製作過程中，用烘乾、油炸或蒸熟等方法處理，以延長保存期限，只須略為拖水，便可炒或放湯食用。

熟麵有伊麵、蝦子麵、日式烏冬等。

3. 生麵

口感較強，麵條較滑，因沒有預先煮熟，烹調時要多花時間才能將麵條煮軟。生麵煮熟後可拌少許油或過冷水才用。

生麵有上海麵、掛麵、北京拉麵、意大利粉、通粉等。

煮上海麵時要用大鍋滾水，下麵條用中火煮滾，滾後注入一杯冷水，待翻滾後麵條中心若無白點，便可下湯。

粉

製造方法

主要用大米磨漿蒸熟而成。

種類

湯河粉、炒河粉、瀨粉、檬粉、米粉、自製腸粉等。