

どやって
検証したねん

~いやホンマ~
大阪人 新美 崇宏



今回は
ネタです。



え？



ああ。



今回も
ネタです。



毎度ですが私
クチ下手なので
ツールの助けを
もらおうかと。



Powerd
by



高橋メ
ソツド



っぽい
何か



では参りましょう。



どやって
検証
したねん



TEF（ソフトウェアテスト
技術者交流会）
というML



世話人
にし先生



で



話題になっ
ていたこと



ついついやって
しまうテスト
エンジニアの
悪い癖



皆さん職業
病の模様



ぶっちゃけ



気にしすぎ(笑)



まあそうは
言っても



所詮は
小市民



わかっちゃ
いるけど
やめられない



今回の
企画



皆さんの
お知恵を
拝借！



これって
どやって
検証したん
でしょ？



お題
その1



パンの
自動販売機



イメー
ジ図



バネ状の金具が
くるくる回って
パンが押し出さ
れます



ただで
すね



こんな注意書きが。



商品のないボタンを
押した場合は、
商品はず、
お金も戻りません



え？



なんと
いう罠



お題
その2



コンピューター
手相占い



イメージ
図



出展: Hawks Town mall
http://www.hawkstown.com/cgi-bin/cms_mall/shop_detail.cgi?seq_no=368



え？



なぜかよく
当たる。



なんでか
わかんねえ
のか(笑)



お題
その3



手打ち麺製造機



マテ
(笑)



手打ち



麺



製造機



手打ち？ (笑)



● イケメンのたしなみ 全国すべての麺試作ができる！

実は、さめき麺機では、全国の麺を試作することができます。

手打ちうどん製造機	讃岐(さめき)うどん・水沢うどん・加賀うどん・武蔵野うどんなど
手打ち蕎麦製造機	信州そば・出雲そば・全国のご当地そばなど
ラーメン製造機	札幌・喜多方・関東・高山・尾道・博多ラーメンなど
手打ちラーメン製造機	佐野ラーメン・中国式手打ち麺(博多・打麺)
手打ちパスタ製造機	平麺・細麺自在(まぜれん星)・スタミ・ゆずみ・スタなど

※その他、手打ちきしめん・味噌煮込みうどん(名古屋)、ほうとう(山梨)、おっちゃん込み(群馬)、打ち込みうどん(香川)、福岡冷麺、冷麺そばなども製造可能です。



手打ちうどん
手打ちパスタ製造機
さめき M-30S AP-6型



手打ち蕎麦製造機
更科(さめき) AP-6型



ラーメン製造機
せと TS-1型



手打ちラーメン製造機
さめき M-80S AP-6型

- 毎日OK! あなたのご希望の麺の調理、麺の試作講習会を行っています。
- 日時は各会場の担当者に詳細が下されるか、さめき麺機(株)本社にお問い合わせ下さい。
- 各会場は全国ネットワークの地図をクリックすると電話番号や詳細が分かります。
- 本社は福岡、福岡市中央区南九州1-1-1010-1010まで。
- ※会場によってはすべての機種が揃っていない場合がありますのでご確認ください。
- ※小麦粉・添加物その他の材料は揃っていますが、特にご指定の材料や、持ち込みテストをご希望の方は事前にご相談ください。

出展 さめき麺機株式会社
<http://www.menki.co.jp/tashinami/tashinami6.html>



いっぱい シリーズ あった



● イケメンのたしなみ 手打ち麺と機械麺の違い

「手打ち麺(多加水麺)」と「機械麺(少加水麺)」

この違いは、しっかりと認識しないと麺質差は出ません。

麺は、手打ち麺のように多加水にするほど品質は良くなります。

※多加水麺は原料粉に45%以上の加水を加える事です。



▶▶ 手打ち麺

加水量は50%前後の多加水。練りにみちどりと練りこみで麺生地を作り、鍛えと熟成を繰り返す。麺棒に巻きつけ薄く延ばし、5センチ幅の太さに切って仕上げます。

うどん・そば・ラーメン(パスタなど)は、麺棒を使って「手打ち」で、手打ち・鍛え・延ばし・切りなどの工程を熟練作業でこなす。麺生地はトランスを少なくする目的で薄切(細切)で、麺生地はグルテン組織は細く、また、原料粉のグルテンや添加物の加工度も高め、味・風味・特性を追求し、コシと粘りのある食感など、現地で試しても手打ち麺と「最高品質の差額」とされています。

※さめき麺機がこの手打ちを職人の代用機として手打ち式製麺機を発明し、日本の麺業界の商品質化を実現して「手打ち専門店」や「手打ち麺とん」を成功に導き大躍進を遂げた。

▶▶ 機械麺

加水量は30~35%の少加水。原料粉に小麦粉・圧延ロールの組み合わせで、強硬圧延により麺棒に仕上げます。

量産を目的とし、特に麺の人口の急増に合わせた製麺設備で、原料粉に水を加え、麺棒に成形した麺生地を、順次押し延ばし、麺棒に仕上げるものです。麺生地はグルテン形成は遅く、また、原料粉の粘りも出ない、味・風味・特性は劣ります。

もともとの目的が品質より量産だった為仕方ないのですが、現在「安売り」販売(割引)品、その大量生産が原因で、品質が落ちて、いかに工夫しても手打ち麺には勝てません。

※機械麺(一般製麺機)の構造はさめきの手打ち式製麺機と異なっており、押し(ミキシング)・鍛え・延ばし・切りなどのすべての構造が違っており、その違いは、麺の品質の差に直結しています。

手打ち 麺とは



正直これは スゴイ！



いかがだった
たでしょうか。



どうやって検
証します？



今回は
ネタでしたが



こういうの
見るとタマ
ラナイ人が
集まるのが



ザ・TEF



ではまた、
TEF（ソフトウェアテスト
技術者交流会）
で会いましょう！



ご清聴あり
がとうござ
いました。

