

讚岐烏冬

原產地：中國

成份：小麥粉、水、木薯澱粉、食鹽



- 採用澳洲小麥製造
- 無防腐劑、無色素及無添加劑
- 軟滑彈牙，口感粗壯結實，煙韌及富有彈性，咬口十足

烏冬冷知識

烏冬源自日本 「#烏冬」係香港人對呢種麵嘅稱呼，烏冬嘅日本原文寫法係「うどん」，英文譯做 Udon，漢字就譯做「饅飩」。

稻庭烏冬 VS 讚岐烏冬

日本烏冬以小麥製成，現時市面上經常見到嘅有讚岐烏冬及稻庭烏冬，讚岐烏冬源自日本#香川縣，由於香川縣過去的舊地名為「讚岐」，因此以「讚岐」為名。而稻庭烏冬就源自日本#秋田縣。

麵質方面：

#稻庭烏冬麵條呈扁長形，幼滑細膩，口感細滑

#讚岐烏冬呈正方形，口感較煙韌彈牙

兩種烏冬分別有半生凍及乾燥類，一般半生凍烏冬比乾烏冬嘅賞味期限較短及必須冷藏，所以要盡快食。而乾燥烏冬一般可存放2-3年。

澳洲小麥優點

當地地形平坦，氣候相對溫和。由於土壤的保水、保肥能力普遍較差，澳麥大多實行一年一作，很少使用農藥。結果就導致澳洲的小麥平均產量很低，與中國畝產量相差3~4倍，但優點也更突出：籽粒清潔，水分少，無農藥殘留，品質更好。

澳洲小麥種植業 <http://www.bestgreenland.com.au/content/?241.html>



丹尼午膳飯盒餐款：

含烏冬之餐款	卡路里
香草蜜桃汁豬肉片烏冬	557
低脂蘋果咖哩魚柳烏冬(微辣)	611
京都汁牛肉片烏冬	525
自家製沙爹魚柳烏冬(微辣)	545
鮮茄菠蘿牛肉片烏冬	479
雜菜香菇肉絲烏冬(豬)	501
韓式牛肉片烏冬	508
台式香菇肉燥撈稻庭烏冬(豬)	579
低脂蘑菇白汁魚柳讚岐烏冬	527
日式咖喱漢堡扒讚岐烏冬(豬)	579