

生そばの美味しいゆで方

美味しさのポイント!!必ず守ってください!

- 麺はとてもデリケート。とる時も混ぜる時も、やさしくやさしく扱ってください。(激しくすると切れます。)
- 麺は固まらないようにする為、一度にたくさん入れないでください。
- かけそばは、先にお湯を沸かして、器をよーくあたためてください。かけつゆもよーくあたためておいてください。



- ① 大きめのお鍋にたっぷりのお湯を沸かします。(1人前2ℓ程度)

ポイント かけそばの場合、2つの鍋にお湯を沸かします。1つは茹でるため、もう1つは茹でたそばをあたためるためです。茹でたお湯をそのまま捨てずに、そばをあたためても大丈夫です。

- ② 沸騰したお湯にほぐすように、そっと麺を入れます。強火のまま、やさしく2~3回かき混ぜ、茹でます。(かけ…40秒、ざる…80秒)

- ③ ざるですくいあげ、冷水でそっと軽くさらして水を切ります。

ポイント そうめんのように、こすらないでください。麺が切れます。



【ざるそばの場合】

- ④ そのまま器に盛り、召し上がってください。



取っ手のあるものが便利♪

【かけそばの場合】

- ⑤ 大きなお鍋に、たっぷりのお湯を沸かす。
- ⑥ 麺をざるに入れ、沸騰している鍋にざるごと入れ、ゆすりながら麺を5~10秒ほぐします。
- ⑦ 鍋からざるを引き上げ、よく湯きりします。
- ⑧ 器に⑦の麺とあたためたつゆを入れてお召し上がりください。



やけどに注意!