

茹で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。



【ざるそばの場合】

麺を冷水に通し、ほぐしてください。
よく水切りをし、器に盛り付けお召しあがりください。

【かけそばの場合】

① 大きなお鍋に、たっぷりの湯を沸かし、麺をあたため、ほぐします。

ポイント 麺をざるに入れ、沸騰している鍋にざるごと入れ、ざるをゆすりながら麺をほぐします(5~10秒)。



② 鍋からざるを引きあげ、よく湯切りします。

③ 器に②の麺とあたためたつゆを入れてお召し上がりください。