

半生うどんの茹で方

ざるうどんの作り方編

①お湯を用意する。

半生うどん100gに対し**1リットル**を目安にお湯を沸騰させます。**(お湯の量が少ないと茹で上がりに時間がかかります。)**



②-1うどんを茹でる。

パックからうどんを取り出し沸騰したお湯の中へほぐし入れます。**(パックの中にある脱酸素剤は必ず取り除いてください。)**始めはうどんが沈みお湯が静まります。強火のままうどんが浮くまで待ちます。うどんが浮いてきたら菜箸でほぐします。吹きこぼれない程度(うどんとお湯が鍋の中でぐるぐるまわる程度)に火加減を調節し茹で時間を計り始めてください。



②-2茹で加減を確かめる。

うどんを入れ再沸騰してから**基本茹で時間10～12分**経ちましたら鍋からうどんを一本取り出し、水洗いして試食してください。塩味を強く感じた場合はもう少し茹でてください。(うどんから塩が抜けきると茹で上がりです)多少茹で過ぎでも冷水でしっかり洗うことでうどんがしまります。

③うどんをもみ洗いする。

茹であがったうどんをざるですくい、大きめのボールなどを使い**冷水で2～3回**もみ洗いします。**(水の中でうどん表面のヌメリを取るようによくともみ洗いすると喉越しがよくなります。)**



④うどんを器に盛る。

冷水でもみ洗いしたうどんをざるで水切りし器に盛って完成です。お好みでさしみ海苔、すり胡麻、ねぎ、わさびなども添えてお召し上がりください。



【釜揚げうどんの場合】

釜揚げうどんでは召し上がる場合、茹で時間は**7～8分**です。うどんは水でしめずに鍋からそのまま器に取り出しお湯を張ります。つけ汁を温めるのがおすすめです。

