

本生うどんの茹で方

ざるうどんの作り方

①お湯を用意する。

本生うどん1パック(500g)を茹でるのに必要な**5～6リットル**の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、ここから茹で時間を計り始めてください。(差し水はしないでください)



②-2茹で加減を確かめる。

基本茹で時間**7～8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)多少茹で過ぎて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。つゆはストレートタイプですので、そのままご利用ください。お薬味として刻み海苔、すりごまが付いております。お好みで、ねぎなどを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**5～6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。つけつゆを温めるのがおすすめです。

