

乾 麺をゆでるときのポイント



① なるべく大きな鍋を用意する。



② 湯はたっぷり。
湯が完全に沸騰してから乾麺を入れる。



③ 箸を入れたら八の字を書くような感じで。吹きこぼれに注意。



④ 沸いてきたら火を弱める。
(麺が泳ぐくらいの火加減にする)
5分で茹で上がります。
差し水はしない。



⑤ 茹で上がったならざるにあけ、流水にさらす。



⑥ 下のボールにたまる水も何度か取り替えながら指の先でまわすように麺を洗う。



⑦ ざるにあけ、水を良く切って盛り付けてお召し上がり下さい。

