

# \*\*\*\*生そばのゆで方\*\*\*\*

◎ご家庭の火力では1人前ずつしかゆでられません。



① 大きめの鍋、すくうための網、大きめのボール、ザルを準備してください。ボールとザルには冷水をはってスタンバイ。



② お湯をグラグラと沸かします。ずっと強火のままでゆでます。



③ 生そばをかるくほぐしながらいれます。(生そばは切れやすいので、注意してください)絶対ハシでかき混ぜないでください。



④ 入れてしばらくするとそばが少し浮き上がってきます。ここから20秒のカウントが始まります。浮き上がってこない時は、鍋底から大きくゆっくり網で持ち上げるようにして(お湯にからめてそばをほぐす感じ)にしてみてください。



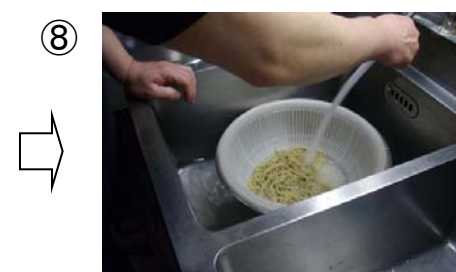
⑤ このようにそばが浮き上がり、回転していきます。



⑥ 20秒後、すばやく準備していたボールの水に出来るだけいき



⑦ 全部すくい上げる。



⑧ ボールの水を換え、再度冷水に入れる。一度水に入ったそばは切れにくくなります。



⑨ 流水で水が濁らなくなるまで手で揉み洗いする。



⑩ 最後はよく水切りし、ざるやお皿に盛り付け、完成です。ついているそばつゆは、そのままストレートでご使用ください。

※2人前からはお湯はそのままで、減った分の水を足して、②～の作業を繰り返してください。

そばの打粉も厳選したものを使用しておりますので、ゆで汁も最後にそば湯として最後までお楽しみください。

和五房 そばのみ