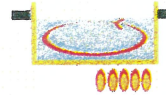


蕎麦のゆで方



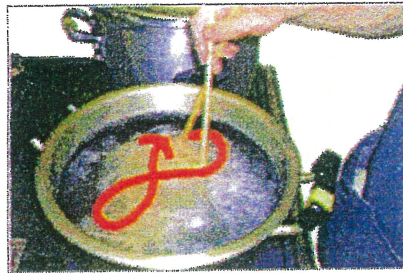
① 鍋(直径20cm以上)に水を8分目まで入れて、完全に沸騰させる。



鍋は火の中心から少しずらして対流を作る

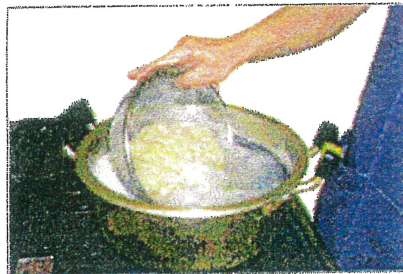


② 蕎麦をほぐしながら鍋全体に入れる。1回に入れる量は1束(200~250g)が適量。



③ 抑え箸で蕎麦が底にくっつかないように少し持ち上げ、ゆっくりと8の字を書き、蕎麦が泳ぐようにして、**1回のみ**箸を入れる。

④ 蕎麦が浮き上がって、泳ぎ出したらカウントをする。蕎麦の太さが1.2mm程なら7秒、2mm程なら12秒くらいで鍋からすくい上げる。



⑤ すくいざるですくって、水を張ったボールに入れて粗熱を取る。

※ 鍋の中の蕎麦は完全にすくい取ること

蕎麦のゆで方



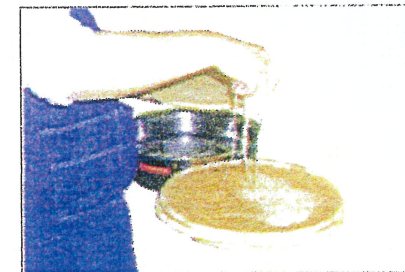
⑥ 蕎麦を洗い、ヌメリを取る。蕎麦の温度が水温と同じになるまで**流水**で洗う。



⑦ 氷水をいっぱい入れたボールに入れて蕎麦をしめる。



⑧ 氷水から上げた蕎麦を手のひらで上から押さえつけ水を切る。



⑨ 小口にひとつかみづつ盛りざるに盛る。