

ザル蕎麦の茹で方

山岳手打そば 一寿

お買い上げありがとうございます。美味しく茹でて、お召し上がりください。

注意点 1人前ずつ茹でること（鍋が大きくても、コンロの火力が弱いため溶けてバラバラに切れる。また団子になる！）
箸は絶対に使用しないこと



18センチ以上、25センチ以内の鍋
鍋に入る ザル
ザルが入るボール×2 盛り用ザル
以上5点を用意する。



ボール1に水を張る ボール2に氷水を張る
鍋に湯を沸騰させる。
1人前を新聞の上でほぐしてから、
鍋にバラバラと入れて蓋をする。!



鍋に入れたら箸では絶対かき混ぜない！
そばを入れたら蓋をし 1分、そのまま待つ



1分たったらザルごと上げて
水を張ったボールで洗う
ヌメリが取れたらOKです。



氷水のボールに5秒間入れて
麺を締めます。!!



盛りザルに少し上から落とすように
盛り付けて完成です。
そば湯も美味しく飲めます。!

* 温かい、かけ蕎麦の茹で方

温かい、かけ蕎麦は、茹で時間30秒で上げ、洗いを行う!

再度、お湯に入れて、3秒温め、湯切りをしてからドンブリに入れ、温めたつゆをかけ薬味を添えて、出来上がりです。
尚、ドンブリにお湯を張って、ドンブリを温めて置くと、より美味しくお召し上がれます。