



準備 うどんを冷凍された場合は
包装のまま冷蔵庫で解凍し、ほぐしてから茹がき鍋へ！。

大根おろし（すり汁は捨てない）、すだち、氷、ざる、器、大きめの鍋を用意します。
*すだちが入手しにくい季節は「レモン」を！

美味しく食べるための6のポイント

1. ボールに氷水をつくります。（夏）
*ザルを用意しボールに水をためておく。
2. 大きい鍋にたっぷりの水（4ℓの水で300g×2）
*茹で湯が少ないと麺本来の「うまみ」が出ません
*トレイの上でやさしく、麺をほぐしてしてから鍋にいれてください
3. ほぐした麺を鍋に入れると同時に茹で時間スタート
*最初だけ箸で軽くほぐします（茹がき時間の目安4分前後）
4. 時間がきたらすばやくザルにあげて、水をはったボールへ移しもみ洗いします
（ザルの中で洗うと麺が傷みます） *よ〜く洗います。麺が透きとうるまで！
5. 最後に「氷水」でしめ（夏）、ざるで水をきります。



生醤油うどん



本手打ち 餛飩 麺工房・かざま

〒665-0051 宝塚市高司 2丁目 19-2
TEL 0797-62-6815 / 090-1890-7599
Fax 0797-62-6815

www.mutenka39.com

●検索で、うどん そばのかざま



<お願い!>

生ものですから、お早めにお召し上がりください。
冷蔵庫の保存は2日以内をお願いします。
（加水が廻って麺がほぐれにくくなります）