

“茹で時間は7分です。”

■ 美味しいうどんの茹で方

1. なるべく大きな鍋で水を沸騰させます。
2. 沸騰した鍋に、うどんを適度にほぐしながら入れ、絡みつかないように、菜箸で軽くほぐします。麺を入れると、お湯の温度が下がりますのでそのまま強火をキープします。
3. 再び沸騰してきたら、菜箸でよくほぐします。ふきこぼれそうになったら、鍋の中でうどんが回転(対流)し、ゆっくりと動くように火加減を調整します。
4. うどんが茹であがると、表面が半透明になり、ふっくらと膨らんできます。菜箸でうどんを持ち上げてみて、箸から滑り落ちるようだと、まだ茹でが足りません。
5. 茹であがったら、すくいざるで取り上げ、用意してある水の入ったボウルに入れ、流水で水洗いします。もみ洗いをする様に、うどんをやさしくこすり合わせて洗い、表面のぬめりを取り除きます。水がきれいになるまで洗ってください。
6. 再びボウルの水を入れ替え、麺の内部の熱がなくなるまで冷水で締めます。茹でることで一度緩んだうどんが冷水で締められて固さが少し戻ります。
7. うどんは冷やしすぎると、風味が落ちてしまいますので氷水は夏場の暑い時以外は使わないようにしましょう。

■ うどんつゆの作り方(出来上がり600ml)

1. 鍋に水600ml、昆布8g(5cm角)、かつお節15gを入れ火にかける(弱火)
2. 沸騰したら、火を止め、キッチンペーパーなどで漉して鍋に戻す。そこに「返し」125mlを入れ沸騰直前で火を止め冷まして出来上がり。

*「返し」がない場合は、しょうゆ100ml、みりん20ml、砂糖15gを鍋に入れて沸騰直前に火を止めてそれを使う。

“茹で時間は7分です。”

■ 美味しいうどんの茹で方

1. なるべく大きな鍋で水を沸騰させます。
2. 沸騰した鍋に、うどんを適度にほぐしながら入れ、絡みつかないように、菜箸で軽くほぐします。麺を入れると、お湯の温度が下がりますのでそのまま強火をキープします。
3. 再び沸騰してきたら、菜箸でよくほぐします。ふきこぼれそうになったら、鍋の中でうどんが回転(対流)し、ゆっくりと動くように火加減を調整します。
4. うどんが茹であがると、表面が半透明になり、ふっくらと膨らんできます。菜箸でうどんを持ち上げてみて、箸から滑り落ちるようだと、まだ茹でが足りません。
5. 茹であがったら、すくいざるで取り上げ、用意してある水の入ったボウルに入れ、流水で水洗いします。もみ洗いをする様に、うどんをやさしくこすり合わせて洗い、表面のぬめりを取り除きます。水がきれいになるまで洗ってください。
6. 再びボウルの水を入れ替え、麺の内部の熱がなくなるまで冷水で締めます。茹でることで一度緩んだうどんが冷水で締められて固さが少し戻ります。
7. うどんは冷やしすぎると、風味が落ちてしまいますので氷水は夏場の暑い時以外は使わないようにしましょう。

■ うどんつゆの作り方(出来上がり600ml)

1. 鍋に水600ml、昆布8g(5cm角)、かつお節15gを入れ火にかける(弱火)
2. 沸騰したら、火を止め、キッチンペーパーなどで漉して鍋に戻す。そこに「返し」125mlを入れ沸騰直前で火を止め冷まして出来上がり。

*「返し」がない場合は、しょうゆ100ml、みりん20ml、砂糖15gを鍋に入れて沸騰直前に火を止めてそれを使う。