

別添3 「めん茹で方」

◆ 道具

- 1.大きめの鍋
- 2.菜箸
- 3.すくいザル
- 4.ボール
- 5.洗いザル

(1) 『茹で』・『洗い』

大きめの鍋で、沸騰したお湯に一度に入れる麺の量は、300g 位にします。(これ以上は湯温が下がり、麺が回りません。) 麺を広げるように入れた後、菜箸で底をこするようによさしく動かします。(強にかき回すと麺が切れてしまいます。) 茹で時間は麺の太さによりますが、細打ちの麺であれば1分から2分以内です。時間がきたらざるなどですくい上げて、ボールにざるを入れ、水をはったところに落とし込みます。流水で2~3回やさしく洗い流し、ぬめりが取れたらざるにあけて水気を切ります。(冷たいそばを召し上がる時はこのまま器に盛ります。)

温かい「炙りきのこそば」の場合は少し硬めに茹で上げて、水洗いしたそばをもう一度お湯をくぐらせてからどんぶりなどに移し、熱々のきのこ、めんつゆをかけてお召し上がりください。

手打ちのそばは非常に切れやすいので、茹でる時も洗う時もやさしくおこなってください。