

ゆでる



⑪ たっぶり沸かしたお湯の中に、ばらばらに入れましょう。さいばし等で軽く混ぜほぐしましょう。



⑫ ゆで上がりの目安は麺の太さにもよりますが、15分から20分程度です。一本取って確認してみるのもよいでしょう。



⑬ ゆで上がったら、やけどに十分気をつけて、ザルに麺を移し、冷水でぬめりを取りましょう。このまま食べると冷やし麺です。ちょっと硬いかな。

○ 熱いうどん作り

1. ゆでて水洗いし、熱湯をくぐらせたうどんを器に盛りつける。
2. かけ汁を煮立て、(かまぼこを入れて温め)汁ごとうどんに加える。
3. 薬味をのせる。



○ 付け汁で釜揚げうどん

1. ゆでて、ゆで汁ごと器に移し入れる。
2. つけづゆ、薬味(ネギの小口切り, もみじおろしなど)を別の器に盛って添える。



新たに沸かしたお湯に通せば、麺が柔らかくなります。温うどんのできあがりです。