

本場讃岐流

さぬきうどん 正しいゆで方講座

今回使用したうどんは、当社一番人気の
讃岐石丸うどん
包丁切り半生



【其の一】うどんの量と水と鍋の大きさ

300グラムのうどん(約3人前)であれば
水は、約3リットル以上入る鍋をご用意
ください。



【其の二】麺の投入

必ず沸騰したお湯に麺を投入してください。
その後うどん同士がくっつかないよう箸で軽く
麺をほぐしてください、



【其の三】火加減

うどんが軽く対流するぐらいの沸騰が続くように、火加減を調節し、
食べ方に応じたゆで時間でゆであげてください。(各々商品に表示
しています。今回使用のうどんは、釜あげうどん10分、釜玉うどん
10分、かけうどん12分、ざる、ぶっかけうどん15分です。)



キッチンタイマー
があればゆで時間も正確。

釜あげうどんの作り方



器に鍋から直接うどんを入れます。ゆで汁をいれる
のが本場讃岐風釜あげうどんです。たっぷりのお
湯でゆでないと、このゆで汁がうどんの塩分で塩辛
くなってしまいますのでご注意ください。

釜玉うどんの作り方



あらかじめ丼に卵を割り入れ軽く箸でほぐしておき
ます。鍋からゆで上がったばかりの熱々のうどんを
入れ、卵とうどんを絡めます。卵が半熟状態なのが、
讃岐流釜玉うどんです。うどん自体に塩味がありま
すのでお醤油の掛けすぎにご注意ください。トピン
グはねぎ、おろし生姜、天かす、海苔などをお好みで
どうぞ。



見てください
この包丁切りのエッジ



ざるうどん、ぶっかけうどんには...



【其の四】水洗い

かけうどん、ざる、ぶっかけうどんの場合は、ゆで上げた後、ざるにあ
けまず流水でうどんの熱を素早く取り、うどん表面のぬめりを取るた
めにしっかりと流水で洗います。これで、更につややかな麺になると
いう訳です。また、夏場など氷水で麺を引き締めますと、より一層し
こしことしたコシの強い麺をお楽しみいただけます。



ゆめしり

