

うどんのゆで方

素麺と同様、こだわりぬいてつくりあげる甚助のうどん。
一番美味しい状態でご賞味いただくために、ゆで方のコツをお教えします。

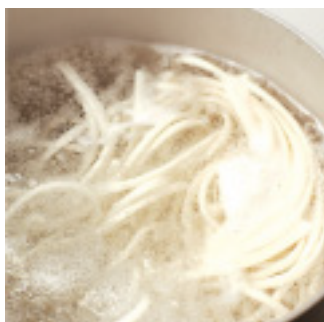
1



大きめの鍋にたっぷりのお湯で。

多めのお湯が沸騰したら、3等分に切ったうどんを入れ18分ほどゆがきます。お湯が少ないと、麺から出た塩分が飽和状態になり、湯がけなくなります。

2



お湯の中で麺を泳がせる。

お湯がこぼれそうになったら、火を弱くして麺が鍋の中でグルグル回る程度の火加減に調整します。再び沸騰したらふきこぼれない程度の火加減にしてください。

3



麺を蒸らす。

ガスを止めて3分間蒸らします。

4



素早く水洗い。

麺をザルに上げ水洗いする。冬は水温が低く麺が固くならないように生ぬるいお湯で洗います。夏は逆に冷水でよく冷やします。洗いの時、麺全体にゴムのような弾力があれば食べごろです。

湯がき時間 普通の素麺…約 **18**分
細うどん、平うどん…約 **8**分

湯がく量によっても、
湯がき時間は若干異なります。