

基本のだしの取り方

本格的に麺を味わいたい、という方はだしから作ってみては？
手間こそかかりますが、より一層おいしい麺が味わえます。



水 5カップ



昆布 5g



煮干し 20g



花かつお 10g

- 1 昆布と分量の水を鍋に入れる。
ひと晩程度、置いておくとより旨味が出る。
- 2 鍋に頭、はらわたを取り除いた煮干しを加える。
- 3 鍋を中火にかける。
- 4 煮立つ直前に昆布を取り出す。
- 5 煮立ったら、弱火にし、あくをすくいながら
10～15分程、煮出し、花かつおを加える。
- 6 1～2分程で火を止め、
しばらくそのまま置き、ぬれ布巾でこす。