

# 基本！うどんの上手なゆで方



写真右は温うどんに卵黄, しそ, 鰹節をトッピングして, 醤油をかけたもの。

写真左は冷うどんにチェリーとシソの葉をトッピングしたもの。

## ゆで方の手順(冷うどん)

できるだけ大きな鍋にたっぷりの熱湯(250gに対して2.5以上が理想)を用意。

(1人前や少し茹でる時はフッ素加工のフライパンで茹でると吹きこぼれず簡単に茹でられます)

麺をバラバラと入れて箸で軽くほぐす。

(かたまりになったままだと, くっついて半煮えになることがあります)。

強火で約2分茹で, 吹きこぼれそうになったら, 火を弱めて更に7~8分茹でる。

(特に硬めを希望する場合は, 茹で上がり2分前くらいにコップ1~2杯程度の水を注いで下さい)

茹で上がったら, 手早くザルにあげて, 十分に水洗いをし, 水気を切る。

(流水でよく洗うことで, 切かすやぬめりを取り, 身も締まって時間が経ってもおいしく食べられます)

## ゆで方の手順(温うどん)

できるだけ大きな鍋にたっぷりの熱湯(250gに対して2.5以上が理想)を用意。

(1人前や少し茹でる時はフッ素加工のフライパンで茹でると吹きこぼれず簡単に茹でられます)

麺をバラバラと入れて箸で軽くほぐす。

(かたまりになったままだと, くっついて半煮えになることがあります)。

強火で約2分茹で, 吹きこぼれそうになったら, 火を弱めて更に7~8分茹でる。

(温うどんの場合, やや長めの茹で時間を推奨します)

茹で上がったら, 手早くザルにあげて, 十分に湯きりをして別容器に移す。

(ゆで汁には, 麺から出た塩分が出ています)

温めた汁を用意して, 茹でた麺を投入して出来上がり。

温うどんも茹でた後, 冷水で締めると身が引き締まります(温度が下がりますが)。お好みでどうぞ！