



ごはんカフェ

かどとかぜ

太田市大原町402-4
0277-78-5003
月曜定休日

なま
要冷蔵

かどとかぜ

手打ち
生めん

食
べると

笑
顔が

わ
いてくる

粉と水・塩だけでわって
もちもち・しゅしゅ
美味しさがじゅじゅ

うどんの茹で方

- 一、大きなお鍋でお湯を沸かします。
 - ★ たつぷりのお湯で茹でるのがポイント
 - 二、沸騰させたお湯に麺をほぐしながら入れ、13〜15分程ゆでます。
 - ★ 茹で時間は好みにより調節してください。
 - 三、鍋の中でうどんがぐるぐる回る程度の強い火加減で茹でます。吹きこぼれないように注意してください！
 - ★ ぐるぐる回らないのは、火が弱すぎです！
 - 四、茹であがった麺を引き上げ、流水で揉み洗いします。
 - ★ ヌメリが取れるまでゴシゴシ洗ってください。洗い終わったらザルに上げます。
- これで出来上がり！

そばの茹で方

- 一、大きなお鍋でお湯を沸かします。
 - ★ 1人前のそばは、2リットルのお湯で茹でるのがポイント！
 - 二、沸騰させたお湯に麺をパラパラとほぐしながら入れ、2分半〜3分ほどゆでます。
 - ★ かため好きの方、2分半おススメ。
 - 三、吹きこぼれない程度の強い火加減で茹でます。
 - 四、茹であがった麺を引き上げ、流水でよく洗い冷やします。
 - ★ 洗い終わったらザルに上げて、水をよくきります。生そばを茹でたお湯には蕎麦の栄養価がたくさん溶けて残っています！ぜひそば湯もご賞味くださいね！
- これで出来上がり！