

蕎麦割烹 稲田 おいしいお蕎麦の作り方

- 《準備》1、大きなお鍋にたっぷりの湯を沸かす
(温そば▶湯通し用のお湯も用意、丼はあらかじめ温めておくとよい)
- 2、ボウルに氷水を用意する
- 3、つゆはお好みのものをご用意ください

1

沸騰したたっぷりのお湯にそばを **ほぐさず**に
そっと優しく入れ、1分程茹でます。

※茹でる前とお湯に入れてすぐのそばは、
特に切れやすいので注意!!!

【POINT】すぐに箸でかき回すのは**厳禁**です
(浮き上がってきたら優しく1、2回ほぐし泳がせます)



2

茹で上がったら、素早く取り出し、流水でもみ洗います。

【POINT】そばのぬめりをよく落とします



3

氷水に浸して(10秒程)そばを締めます。

【POINT】水道水でもよいですが、氷水がベストです



《もりそば(冷)の場合》

4

よく水を切り、
盛り付けたら
完成です。



《かけそば(温)の場合》

4

湯通し用のお湯に
そばをサッと
くぐらせます。



5

そばを丼に入れ、
温めたかけつゆを
入れたら完成です。

