

蕎麦処 いなたや 光が丘店 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いよい)
- 2、ボウルに氷水を用意する
- 3、もりつゆを器に入れておく (温そば▶かけつゆはお鍋で温めておく)

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は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回ほぐし泳がせませす)



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。

