

つけ麺のおいしい作り方

壱



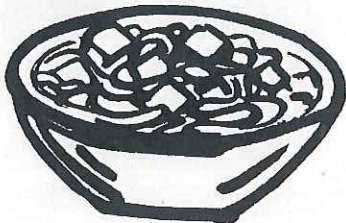
鍋にたっぷりのお湯(1~1.5ℓ)を沸騰させ、「特製生麺」をよくほぐしながら湯の中に入れ好みにより約1分から1分半茹でます。

麺が茹であがったら流水で素早く麺を揉むようにして洗い、表面のぬめりを取ります。

弐

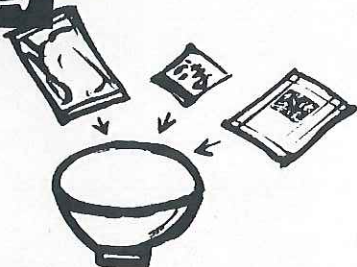


参



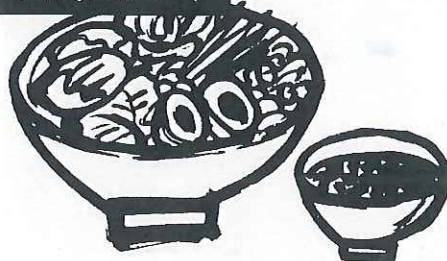
よく洗った麺を冷水(氷水)につけ、麺のコシを引き出します。

四



「たれ」、「金ごま」を別の器にうつし「秘伝辛味」を、好みに応じて入れます。

出来あがり



水をよく切った麺を盛り付け、ゆでキャベツ、のり、ゆで玉子、千切り胡瓜、ネギ、焼豚などの具材を好みに応じてのせ、たれにつけてお召し上がりください。