



麺



たれ



金ごま



秘伝辛味

つけ麺のおいしい作り方



一

鍋にたっぷりのお湯(1~1.5リットル)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2分から3分茹でます。

麺が茹であがったら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。

二



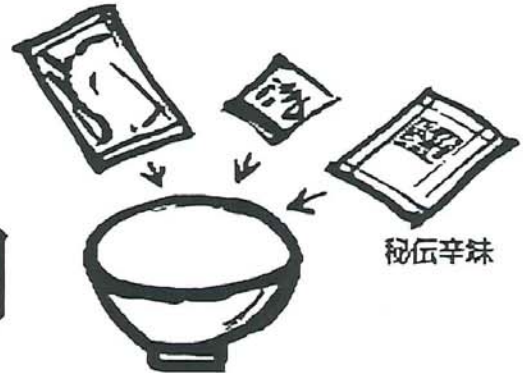
三

ここがポイント!!

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。

「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。

四



出来上り

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。

