うどん(乾麺)の調理方法



ゆでる

＜本荘うどんの場合＞

大きめの鍋で、お湯を沸騰させます。
乾麺をバラバラに入れ、箸でほぐしながら、お好みの固さに茹でます。
茹でる時間は、**10**～**15**分程度です。
箸で２・３本つまみ上げ、うどんが半透明の状態に見えれば茹であがりです。



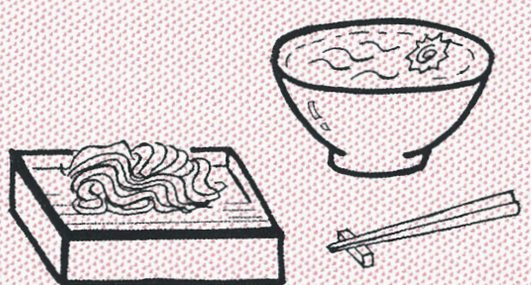
湯を切る

茹であがったうどんをザルに入れ、お湯を切ります。



冷水で洗う

すぐに流水でモミ洗いしながら、冷やします。
うどんの表面のヌメリを十分に洗い流し、水を切ります。



盛りつけ

お好みに合わせて、冷たいつけ麺や温かいかけうどん等にして、ご賞味下さい。

本荘うどん

秋田県由利本荘市石脇字石脇36
（株）伊藤製麺工場
TEL 0184-22-1576
FAX 0184-24-1450