

生そばのおいしい茹で方



生そばがうまく茹でれない。すぐ切れてしまう。のびてしまったなどの経験はありませんか？このページではご家庭でお店にも負けないくらいおいしい茹で方をご紹介します。ぜひ実践してみてください！！

用意する道具



大きい鍋



冷水を入れた
ボール



ザル



さいぼし



タイマー

ポイント

- ① 大量のお湯でゆでる（ご自宅の一番大きい鍋）
- ② 差し水はしない
- ③ そばを入れた後すぐまぜない
- ④ 冷水でしめる

生そばの茹で方

- ① ご自宅にある一番大きな鍋に
たっぷりのお湯を用意します。
- ② 沸騰したお湯にそばを軽くほぐしながら
一人前入れます。
※一度に沢山麺を入れると切れる原因になります
- ③ そばを入れると一度沸騰が収まりますが、
この時は混ぜずに、そばが浮いてくるまで
そのままお待ちください。
- ④ そばが浮いてきたら、箸でゆっくり
やさしく混ぜて下さい。
- ⑤ ②～④までの所要時間は1分30秒～2分
です。後は好みの茹で具合で最後に冷水
でしめます。

⑥ 最後は盛りつけて完成です！！