

南座の冷凍つけ汁きのご蕎麦の美味しい作り方



①袋づめされた状態  
蕎麦だけ封を切る



②蕎麦を皿にのせる



③鍋にたっぷりの水



④冷凍つけ汁を入れて  
火をかける



⑤半分位溶けたら封  
を切り別の鍋で温め



⑥温め完了！



⑦ぐらぐらと煮立つ



⑧蕎麦を重ねらないよ  
うに入れフタをする



⑨30秒位で蕎麦が  
浮き上がってくる



⑩麺すくいで、蕎麦を  
軽くすくい泳がせる



⑪箸で突いて、固ま  
りをほぐす



⑫ほぐれたら、水で  
洗う



⑬水を切る



⑭蕎麦とつけ汁を盛  
りつけて完成！