

南座の冷凍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蕎麦つゆは別のポ
ールの水で解凍



④鍋にたっぷりの水
(蕎麦を茹でる鍋)



⑤ぐらぐらと煮立つ



⑥蕎麦を重ねない
ように入れフタをす



⑦30秒位で蕎麦が
浮き上がってくる



⑧麺すくいで、蕎麦を
軽くすくい泳がせる



⑨箸で突いて、固ま
りをほぐす



⑩ほぐれたら、水で
洗う



⑪水を切る



⑫蕎麦を盛りつけ完
了