

南座の冷凍蕎麦のゆで方のコツ



①鍋にたっぷりの水
(蕎麦を茹でる鍋)



②ぐらぐらと煮立つ



③蕎麦を重ならないように入れ
フタをする



④30秒位で蕎麦が浮き上がっ
てくる



⑤麺すくい、蕎麦を軽くすくい
泳がせる



⑥箸で突いて、固まりをほぐす

※蕎麦のくっついている部分がほぐれればOKです。慣れないうちは、半分ずつ茹でると上手にできます。