

美味しいうどんの茹で方

茹で時間の目安 (麺を入れた時点から計る)

	細 麺	並切麺	太 麺	極太麺
釜上げうどん・煮込みうどん	3~4分	6~7分	10~12分	15~18分
鍋用うどん	不向き	6~7分	10~12分	12~15分
かけうどん・温ぶっかけうどん	3~5分	7~8分	13~15分	17~20分
ざるうどん・冷やしうどん・冷ぶっかけうどん	4~6分	9~10分	14~16分	19~22分

手 順	写 真	ポ イ ン ト
1 ●大きな鍋に水を入れ、沸騰させます。		・水の量はうどんの 10倍 以上！ ・直径20cmの両手鍋は 150g のうどんまで！
2 ●沸騰させたお湯に 適量 のうどんを入れます。 (ここから時間を計る)		・すぐには箸で混ぜない！ (短く切れる場合がある為)
3 ●1分くらいすると、うどんが浮き上がってきます。 (強火のまま)		・浮き上がるのに時間がかかる場合は火力が弱い。 ・箸で かるく ほぐしてください。 (うどんがくっつくのを避ける為)
4 ●約3~4分過ぎると再びお湯が沸騰し、うどんが少し柔らかくなったら箸でかるくほぐします。 ●鍋の中でうどんが ぐるぐる 回る程度の強い火加減に！		・お湯が吹きこぼれないようにご注意ください。 ・箸で強くかき混ぜない。 (麺が切れるのを防ぐ為) ・火が弱すぎるとうどんがぐるぐる回らず芯が残る場合がある。
5 ●出来上がったうどんを鍋から引き上げて 水 の中でゴシゴシ洗いヌメリをとりザルにあげます。(釜上げうどん以外)		・水は流したままで！ ・ 3回 ぐらい水を替えてもみ洗い。 ※塩辛く感じたら、もう2~3回水洗いの回数を増やす。

《釜上げうどんの場合》… 少し早めに鍋から出し、水洗いせずに器に盛る。

《ざるうどんの場合》… 水洗いしたうどんの水気を十分切って、ざるに盛る。

《かけうどんの場合》… 新しい湯の中で湯通しして器に盛る。その上に具材のをせ、かけつゆをかける。
 ※つゆが濁る場合は、水洗いが足りないのが原因です。