

## 乾麺のお勧めのゆで方

1. 乾麺がゆったりとはいるバットを用意します。
2. バットに水を張り、乾麺を捌きながらつけ込みます。  
注：めん同士がくっつかないように水の中に指を熊手のようにして、まんべんなくゆするのがコツです。
3. そのまま約 **30 分**待ちます。その間にタップリのお湯を用意します。
4. 30 分経つたら、煮立った湯に、水からすくい上げて麺を入れます。麺が柔らかくなっているので、折れないように注意します（バットが深めでしたら、角ざるを下に入れておくのもいいでしょう）。麺が折れないようにゆっくりとはしで泳がせます。
5. ゆで時間は、袋に表示してあるゆで時間（「天保そば」は約 5 分）の **8 割ほど経ったら**（「天保そば」では約 4 分）数本はしでつまみ出して固さを確認します。  
好みの固さになっていたら、水にとり、流水で洗ってできあがりです。  
↳もう一手間 水にとる前に、ざるにあげて 30 秒ほど<sup>ゝ</sup>あおって、から流水で洗うと、より生めんに近い食感になります。

\* 水に浸けてからゆでるので、ゆでたお湯に塩分が少なく「そば湯」として利用できます。