

麺は「ゆでたて」が命

このたびは、当店の生うどんをお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
失敗しない為に以下の順序でゆでてください。

おいしいゆで方

1. できるだけ大きな鍋で、たっぷりのお湯を沸かしてください。
(4リットルのお湯に生うどん1パックを目安として)
.....
2. 沸騰しているお湯の中に生うどんを軽くほぐしながら入れ、しばらくかきまぜてうどんが鍋の中で浮き沈み運動を始めたなら、ふきこぼれないように差し水をしながら約10分間前後ゆでてください。
.....
3. ゆであがりましたらザルに移し、冷水で手早くもみ洗い打ち上げます。
但し、「釜あげ」は水で洗わずに、ゆでた鍋のうどんを直接器に取ります。
.....
4. ゆであがった麺は、お好みのメニューでお召しあがりください。
・あたためて熱いだしで ・冷やしてザル風に ・冷たいまま、大根おろし、すだち、ごま、しょうゆで

※サヌキ独特の釜玉うどん
あらかじめ卵を器に割りほぐしておきます。その上に釜あげの麺を入れ、しょうゆで味付け、卵かけご飯の要領でかきまぜて食べます。薬味はお好みでどうぞ。

ダシ(つゆ)の利用方法と材料名

1. かけつゆ(アルミ袋入り)、希釈用(賞味期限/お届けより3ヶ月)

材料/醤油、風味原料(かつお昆布)、みりん、砂糖
調味料(アミノ酸等)、アルコール(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

20ccを200ccのお湯で一度のばして沸騰させてからかけます。
(出来まじだしに少々(5~10cc)の薄口醤油を加えると一層美味しく召し上がれます。)

2. つけつゆ、ストレート(薄めずにそのまま)
熱くして釜揚げ用、冷してザル用
.....
3. 中村うどん特製しょうゆ
うどんの風味、素材の風味を損なわない醤油を使用しています。
薄口ですので一度にたくさんかけず、少しずつ味をみながらかけます。