

調理方法

※ 調理の前にうどんを解凍させてください。
冷蔵庫内解凍、もしくは自然解凍(約7時間)



釜上うどん調理例



ざるうどん調理例



ぶっかけうどん調理例



かけうどん調理例

メニュー



釜上うどん



ざるうどん



ぶっかけうどん



かけうどん

用意するもの

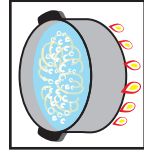
つゆ・万能ネギ・しょうが・ごま・お好みでうずらの卵 など

つゆ・万能ネギ・しょうが・ごま など

つゆ(ぶっかけつゆ)・天ぷら類・万能ネギ・スタチ or レモン・ごま・しょうが など

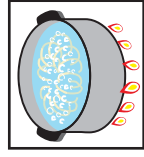
つゆ・万能ネギ・かまぼこ など

うどん(麺)を調理する手順 ※茹で時間は好みで調節してください。



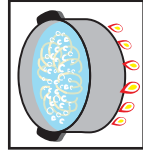
①うどんを茹でる

〈茹で時間〉
約10分



①うどんを茹でる

〈茹で時間〉
約12分



①うどんを茹でる

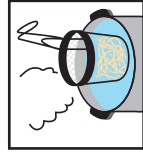
〈茹で時間〉
約10分



②水洗いする



②水洗いする



③湯煎をする

茹で湯と一緒に器に盛り、つゆを猪口に入れる。

ざるに盛り、つゆを猪口にに入れる。

丼にうつし、天ぷらなどの好みの具材を盛り付ける。つゆを麺の上にかける。

丼にうつし、かまぼこ・万能ネギなどを盛り付け、つゆをかける。



〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37番地4-3F
TEL : 0120-340-208

讃匠

讃岐の匠

国産小麦生うどんのお召し上がり方

麺の匠 讃岐の匠 讃匠

めんのたくみ さぬきのたくみ さんしょう

国産

私たちは讃岐うどんの伝統製法を科学した麺作りをしています。
私たちが願うのは、『当社の商品を通じて世界中の人々が豊かさを感じ美味しい笑顔につつまれること』です。美味しいお付き合いの輪を広げるお役立てができれば幸いです。
感謝

茹で方で驚くほど味が違います！

① 大きな鍋に水を入れ、沸騰させます。

くつぐつ



- 水の量はうどんの10倍以上が理想。250gのうどんでは、最低でも3リットルのお湯が必要です。
- 鍋が小さいときは、お湯の量にうどんの量を合わせて少なく茹でて下さい。
- ※ 水が少ないとうどんの塩分が麺の中に残ってしまいます。

② 沸騰させたお湯に適量のうどんを入れます。



- 短く切れる場合がありますので、すぐには箸で混ぜないで下さい。

③ うどんが沈み、沸騰していたお湯が静かになります。(強火のまま)

し～ん



- うどんが沈んでいる時は、うどんの下に箸を入れると鍋の底にうどんがくっつきにくいです。

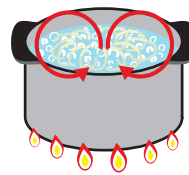
④ 約1分くらいすると、うどんが浮き上がってきます。



- 長い時間がかかる場合は熱量不足です。
- 箸で静かにほぐして下さい。

⑤ お湯がこぼれそうになったら、火を弱くして下さい。

ぐるぐる♪



- 鍋の中でうどんがぐるぐる回る(麺が踊る)程度の火加減に調節して下さい。
- ※ 麺がぐるぐる回らないときは鍋が小さいことが原因かと思われます。

⑥ 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ります。



- 箸で静かにかき混ぜてほぐします。
- うどんに透明感がでれば出来上がりです。
- ※ 茹で時間が表示されている時間より短いと麺の塩分が抜けずに残る場合があります。

⑦ 出来上がったうどんを鍋から引き上げて水洗いします。(釜上げうどん以外)



- うどんの表面のぬめりが無くなるまで水を替えながら、水の中ですくもみ洗います。
- ※ 釜上げうどんは水洗いしません。

⑧ 出来上がり!!



- 釜上げうどんの場合：鍋から出してそのまま器へ盛ります。
- ざるうどんの場合：水気を十分切って、ざるに盛りつけます。
- かけうどんの場合：湯煎して器に盛り、その上に具材のをせ、温めたつゆをかけます。

茹で時間の目安：釜上げうどん約10分・ざるうどん約12分・かけうどん約10分

※火力によっても異なりますので、麺の状態を確認しながら、茹で時間を調整して下さい。

※お気づきの点は讃匠「お客様相談室」へご連絡下さい

株式会社 讃匠

TEL：0120-340-208