

# 調理方法

※うどんは必ず解凍してから茹でてください！  
調理前にうどんを解凍させてください。【解凍時間の目安：冷蔵庫で約2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



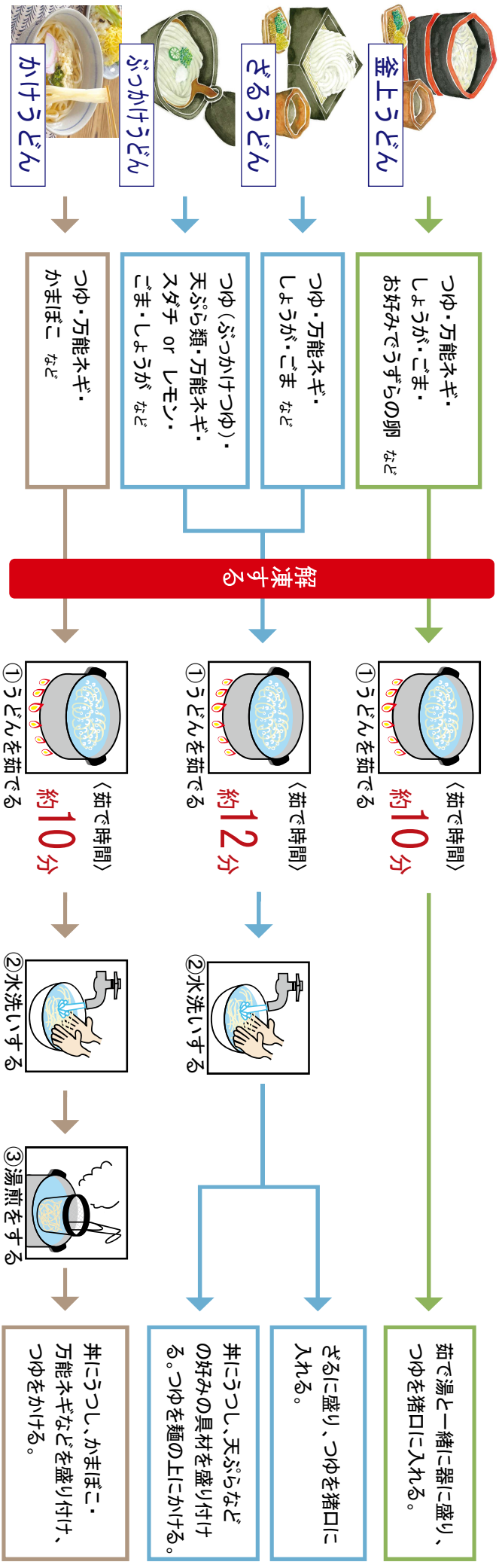
かけうどん調理例

## メニュー

## 用意するもの

## 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。

## 盛り付け



# 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

## 調理の前に

必ず冷蔵庫で解凍してから茹でてください。  
【 解凍時間の目安：冷蔵庫で2時間 】

## 保存方法

冷凍保存(-18℃以下)してください。

### ① 大きな鍋に水を入れ、沸騰させます。

ぐつぐつ



- 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。

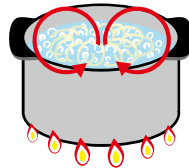
### ④ 約1分くらいすると、うどんが浮き上がってきます。



- 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き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なくなるまで水を替えながら、水の中でよくもみ洗います。
- ※ 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、その上に具材をのせ、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