




# おいしいおそばの作り方 番号順に従って行程を進めてください。

<p>3人前の調理開始です</p> 	<p>そばをほぐす</p> 	<p>お湯を沸騰させる</p> 
<p>さし水をさす3回くらいが目安</p> 	<p>灰汁をすくう</p> 	<p>そばを蒔くように鍋に入れる</p> 
<p>さし水の回数で茹で加減を調節</p> <p>そばが浮き上がるのを待つ</p> 	<p>そばが浮いたら8字に箸を入れる</p> 	<p>茹で加減を確認しすくう</p> 
<p>水気を切り、盛り付けます</p> 	<p>冷水で締めます</p> 	<p>冷水にあけ3回ほど洗う</p> 
<p>完成です</p>  <p>お薬味を用意して召し上がり下さい</p>	<p><b>暖かいそば</b></p> <p>① つゆ 1:だし 2 の割合が目安</p>  <p>② だし汁がない場合水でも良い</p> <p>だしとつゆをあわせ鍋にかける</p>  <p>③ 完成</p>  <p>締めたそばを温め、温かいつゆをかけます</p>	

<ポイント>大きな鍋と3リットル以上のお湯・鍋底にそば沈みます。すぐに箸などでかき回さないで下さい