




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>①</p>	<p>そばをほぐす</p>  <p>②</p>	<p>お湯を沸騰させる</p>  <p>③</p>
<p>さし水をさす3回くらいが目安</p>  <p>⑤</p>	<p>灰汁をすくう</p>  <p>④</p>	<p>そばを蒔くように鍋に入れる</p>  <p>③</p> <p>箸を直ぐに入れしないで下さい</p>
<p>さし水の回数で茹で加減を調節</p> <p>↓ ⑥</p> <p>そばが浮き上がるのを待つ</p>  <p>⑦</p>	<p>そばが浮いたら8字に箸を入れる</p>  <p>⑧</p> <p>※⑤～⑧までの調理時間 約3分</p>	<p>茹で加減を確認しすくう</p>  <p>⑨</p>
<p>水気を切り、盛り付けます</p>  <p>⑪</p>	<p>冷水で締めます</p>  <p>⑩</p>	<p>冷水にあけ3回ほど洗う</p>  <p>⑨</p>
<p>⑫ ↓ 完成です</p>  <p>お薬味を用意して 召し上がり下さい</p>	<h3>暖かいそば</h3> <p>①</p>  <p>つゆ 1:だし 2 の割合が目安</p> <p>②</p>  <p>だし汁がない場合水でも良い</p> <p>③</p>  <p>③ 完成</p> <p>縮めたそばを温め、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