



<美味しい麺の茹で方>

たっぷりの沸騰したお湯が第一条件

- ・茹で湯が汚れすぎると、沸点が低くなり麺を茹でるというより蒸すようになり、麺の表面がざらざらになり、ネチャッとした食感で茹で伸びしやすい麺になります。

① 茹でる前に麺を手でほぐして下さい

- ・一手間ですが、予め麺をほぐして仕込んでおくことにより、麺の表面が空気に触れることで麺のコシを強くし、縮れ麺の場合は縮れを更に強くすることが出来ます。

② 麺かごに投入したら、すぐに麺をほぐすように掻き混ぜる。

③ ご希望の麺の食感よりもやや固めで上げる。

- ・キッチンタイマーを使用することにより、茹で過ぎを防止できます。

④ 茹で汁はできるだけ良く切りましょう。

- ・麺が茹で上がったら、麺かごをお湯から持ち上げて約2秒待ちましょう。

⑤ どんぶりにスープが入っている状態で、麺を投入します。

- ・麺を入れてからスープを盛ると、油が麺に付着しにくいいため、味が変わってしまいます。

<麺の取り扱い方>

- ・麺の賞味期限は、冷凍1年です。

- ・生麺は、急激な温度変化に非常に敏感です。解凍される場合は、冷凍から冷蔵へ、冷蔵から常温へと、徐々に温度を上げて解凍して下さい。 冷凍から常温に、冷蔵から熱い厨房の中へ移しますと、麺の表面が結露しカビの原因となります。保管の際も、冷蔵庫の床に直接置くと、温度差により結露を起こしますので、棚の上に保管してください。

- ・当日使用する麺は、常温（比較的涼しい場所）で保管してください。冷えた麺は、茹で麺機のお湯の温度を下げてしまい、茹でムラの原因となります。

- ・箱を開けた後は、麺を乾燥さないように、ビニール袋できちんとカバーしてご使用してください。麺が乾燥すると、茹で時間が若干長くなったり、（水分が無くなった分、熱伝導率が悪くなったため）乾燥が激しいと茹で伸びが早くなる恐れがあります。（しなやかな網目状のグルテン組織が壊れるため）

<麺の熟成について>

- ・麺は製造より日にちが経つと、締まってやや硬めになります。この状態を熟成と言います。暖かい場所ですと、熟成による麺の変化が早くなります。低温の場所では熟成が遅くなります。
- ・熟成が進むと、麺にツルミ、弾力、透明感が出てきます。コシの強い茹で伸びのしにくい麺となります。

- ・小麦粉の風味は、時間の経過と共に損なってきます。麺の熟成が進みますと、新しい麺より風味を損なってしまいます。