

5) 水洗い(お客を待たせないために営業用に考案された手法)

- ① ゆで上がった麺をざるに移し、水洗いする。
- ② 手でもみながら、表面のヌルヌルを取る。
- ③ 用途に応じた器に移す。

※鍋で食べる時以外は湯がき上がったままどんぶり等にすくって移し、具をのせ出汁をかけて食べる。

5) だしの取り方

※ 食べる2時間程度前に準備にかかる。(市販の便利つゆを使えば簡単です)

- ① 鍋に人数に合わせた適量の水を入れる
- ② だし用昆布(20cm×2)にハサミで切り込みを入れて浸す。
- ③ 昆布がふくらみ、だしが出ていることを確認して、鍋に火を入れる。
- ④ 沸騰してきたら、昆布を取り出す。
- ⑤ 弱火にして、けずり節(かつお節)を入れる。5分ほど炊くようにする。
- ⑥ ひとつまみ食塩を入れ、火力を強めて沸騰させる。
- ⑦ 沸騰したら火を止め、だしをこす。

(布、キッチンペーパー、目の細かいこし網 ……)

- ⑧ 薄口醤油、砂糖、塩などで好みに合わせて味付けをする。

6) 食べ方

① 釜揚げうどん

- ・麺は水洗いせずに、別に沸かした湯を器に注ぎ麺を移す。
- ・だしを付けて食べる。(市販のめんつゆ、おろし生姜でいけます)

② その他のうどん

※ 全て取っただしを使います。

・きつねうどん

油揚げは、取っただしに砂糖、醤油を加え少し濃いだしにして煮ておく

- ・玉子を使う物は、一人用のフライパンを使うと便利。