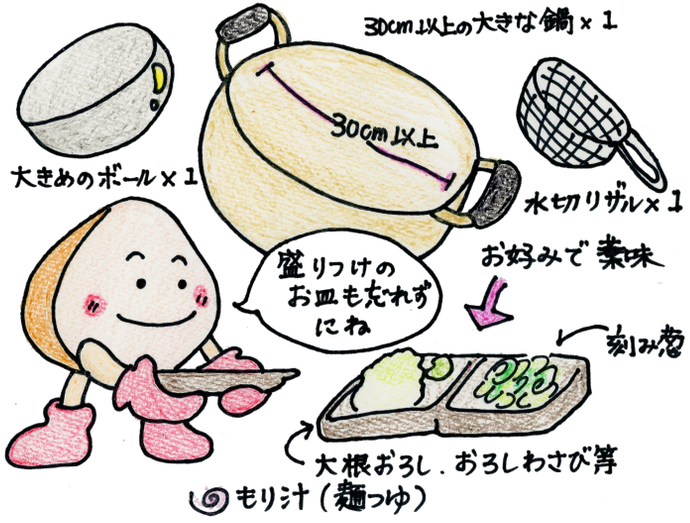
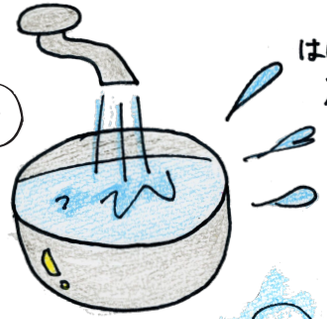
おそばのおいしいゆで方

美味しいおそばを茹でる準備



① はじめに大きめなボールに充分な水を張っておきます



② 30cm以上の大きな鍋に7分目位いの水を沸騰させます



③ 1人前のおそばをほぐしながらパラパラと1束づつ → ゆっくり鍋に入れます



④ おそばはゆっくり入れておはしなどでやさしくほぐします

急激にかきまぜないでくださいっ



沸騰しても
あわてて水を加えず
火を弱めてねっ

茹で時間は約＿＿秒です

⑤ 茹であがったら



⑥ 冷えてぬめりがとれるまでよく洗います



⑦



⑧



お皿などに盛りつけてでき上がり♥