

遠州いなさの郷 遠州手延べ麺

【おいしい麺のゆで方】

昔から、麺は「(1)にゆで方 (2)におつゆ (3)に好み」と言われるほどゆで方が最も大切だと言われております。

弊社にも「美味しかったので...」と追加のご注文の電話をいただきますが、その際に必ず「お客様の(1)ゆで方が上手だったからです」とお伝えしております。

つまりは同じ麺を調理しても美味しかったと言う方と、そーでもなかったと言う方に分かれるのは(3)好みもありますが、この(1)ゆで方がポイントになっていると思います。

いなさの郷の麺自体の原料としては基本的に小麦粉と塩と水のみ、添加物が一切入っておりませんので他の麺と違って多少ゆで過ぎて麺が溶けたりゆでのびする事はありません。逆にゆで時間が短いと食感が硬く感じますので、ゆでながら麺の硬さを確認しながら1~2分長めにゆでても良いくらいとおっしゃるお客様もいらっしゃいます。



Point 1

たっぷりのお湯でゆでてください。大き目のお鍋に麺 100g あたり 1 リットルが目安です。100g が一人前の目安ですから 1 袋 200g の場合は 2 人前 = 2 リットルのお湯でゆでてください。
※できれば麺が気持ちよく踊れる深い鍋が好ましいです。

Point 2

麺が踊るくらいの火力でゆでてください。麺をお湯に入れて麺が柔らかくなってくるとお湯の対流によって麺が内側から持ち上げられて外側に流れる様子を踊って見ると表現しております。火力が強すぎるとこの対流が早くなり麺が踊りませんし吹きこぼれがおきるので麺が気持ちよく踊ってような火力に調節して目安の時間ゆでてください。
※ときどき「差し水」をする方もいらっしゃいますが、調理器具での火力の調節をおすすめ致します。

Point 3

ゆであがったら一気に冷やす。ゆであがった麺は熱湯に気をつけてザルにあげて、流水で粗熱をとってください。直ぐに手を入れてしまうと焼けどもしますので冷めたところでもみ洗いしてください。夏場は水道水も温いので氷水を用意しておき素早く全体的に冷やせたらしっかりと水を切ってください、時々飲食店でも氷水の中に入れてそのまま提供するお店もありますが冷えすぎると麺の食感と香りが損なわれますのでご注意ください。
※このメの作業が麺のコシを高めますのでひと手間ですがお試しください。

Point 4

お好みのおつゆとやくみで召し上がってください。つめたくいただく場合はおつゆも冷えている方がおすすめです。最初はめんつゆなしで麺だけで小麦粉の風味と食感を楽しんでください。やくみも最初から全開ではなく徐々に加えて味わっていただきたいですね。
※最近では市販のおつゆも美味しくなりましたが、ダシパック等で出汁をとって希釈すると更に風味が良くなります。

Point 5

あったか麺でも召し上がってください。冷えた麺に熱いつゆをかけてると熱々ではなく少し温い感じの冷麺風にしても美味しくいただけます。(麺の冷たさで絶妙な温かさになります) また、熱いつゆの入った鍋に冷えた麺を入れて軽く温める、その時にとき卵を落としてたまごとじにするのもお勧めです。更には、ゆでのびしない、溶け難い麺を鍋のメとして入れても良いですね。その場合には一度ゆでた麺を入れた方が塩分もお湯と一緒に流れておりますので味にも身体にも優しいです。

以上、ご存知の方も、そうでない方も上記のポイントで遠州手延べ麺を味わってください。