

## ■生そば・生うどん調理方法、めんつゆの希釈割合のご案内

2019.4.15

- |               |                                |                                                                                                   |
|---------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (1) そばの茹で方    | 温かい蕎麦 1分40秒<br>冷たい蕎麦 2分00秒     | たっぷりの沸騰湯で茹で、<br>ボウルに溜めた水の中でぬめりを取った後<br>氷水でしめるとよりおいしく仕上がります。<br>※温かい蕎麦はもう一度沸騰茹で温めて<br>お召し上がりください。  |
| (2) うどんの茹で方   | 温かいうどん 4分00秒<br>冷たいうどん 6～7分00秒 | たっぷりの沸騰湯で茹で、<br>ボウルに溜めた水の中でぬめりを取った後<br>氷水でしめるとよりおいしく仕上がります。<br>※温かいうどんはもう一度沸騰茹で温めて<br>お召し上がりください。 |
| (3) めんつゆの希釈割合 | ざるそば、ざるうどん<br>温そば、温うどん         | つゆ : 浄水 ⇒ 1 : 3<br>つゆ : 浄水 ⇒ 1 : 6                                                                |

テナライド株式会社 関東セントラルキッチン  
電話 042-976-9000