

美味しいそばの茹で方



なるべく大きな鍋で
たっぷりのお湯(4~5ℓ)
で煮るとおいしい。
必ず沸き上がったところで
そばをバラスように入れ、
軽くかき混ぜる。
(一人前約200g)



煮上がりは、3~4分ぐらい
途中で、一本とり中まで火が
とうったらザルにあける。
すばやく冷水でよく洗う。



盛り付けは、ざるそばは
左のように、平らな皿にもり
肉そばは、深めのどんぶり
にもり、肉を乗せ(肉は4~
5枚)直接たれをかけ、ねぎ
を乗せできあがり。



完成
←

そば処 神楽