



讃岐うどんたも屋

うどんの美味しい茹で方

- ①大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かしてください。
※うどん3人前(1袋)で約4リットル必要。



- ②沸騰したお湯の中にパラパラと優しく入れて下さい。



- ③再び、沸騰したらタイマーのスイッチ ON。中火で約13分前後茹でます。



- ※時間は目安ですのでお好みの茹で加減でお召し上がり下さい。

- ④麺を優しく混ぜ、お湯が沸きこぼれない様に火加減に注意してください。



ざるうどん

水洗いをしてざるに盛り、だしに付けてお召し上がり下さい。



釜あげうどん

水洗いはせず、ゆで汁とともに丼に移し、だしに付けてお召し上がり下さい。

茹で時間 11分前後

※時間は目安ですのでお好みの茹で加減でお召し上がり下さい。

かけうどん



茹で上げたうどんを水洗いした後、もう一度うどんを温めてお好みの温かいだしをかけてお召し上がり下さい。

天ぷらうどん



きつねうどん



さぬきうどんの **通** ちよつと **な** 食べ方

ぶっかけうどん

冷やぶっかけうどん

茹で上げたうどんを冷水でもみ洗いしてぬめりを取り、つゆをかけてお召し上がりください。

温ぶっかけうどん

茹で上げたうどんを丼に移し、つゆをかけてお召し上がり下さい。

【薬味】ネギ、花かつお、大根おろし他

しょうゆうどん

ぶっかけうどんと同様にし、だしのかわりにだし醤油や醤油をかければしょうゆうどんになります。

【薬味】ネギ、花かつお、大根おろし他

〈お願い〉

- ・このさぬきうどんは生ものです。直射日光の当たらない冷暗所に保管の上、賞味期限内にお早めにお召し上がりください。
- ・うどんの袋の中に入っているエージレスは、鮮度保持のための脱酸素剤です。調理時には取り除いて下さい。

讃岐香川

たも屋の

カシューうどん

セット

おいしい作り方

匠

重要まずはじめに

- ①たっぷりの湯を鍋で沸かす。
- ②湯が沸騰したら麺についた粉をふるいおとし（半生の場合は不要）鍋に入れやさしくかきまぜる。（麺どうしがくっつかないようにする為）
- ③もう一度沸騰したらタイマーのスイッチをON。
- ④湯が吹きこぼれないよう、麺が踊るくらいの火加減にする。