

## < もろやま華うどんのゆで方 >

- ① お鍋にたっぷりの湯をわかします  
(十分沸騰させて下さい)。
- ② 手のひらに麺を乗せ(つかまない)、  
鍋の中にはらはらと振り入れます。
- ③ 5秒程で、鍋の底の麺がしっかりとします。
- ④ そこで、菜箸にて静かに少しずつ  
ツンツンと麺を泳がせ、ほぐします。
- ⑤ そのまま加熱を続け、再沸騰したら、  
ゆでこぼれないように細火にします。
- ⑥ 全体で3~4分程ゆで、網でザルに麺を引き上げま  
す(その時、ザルはボールで受けておきます)。
- ⑦ 引き上げたザルの中の麺は、決して揉まないようにし、  
流水を注いで、粗熱をとります(受けているボールを  
外せば、温まった水を、一気に排出できます)。
- ⑧ 粗熱の取れた麺は、氷を入れた冷水で、さらに締  
めます。
- ⑨ 盛り付けは、食べやすいように一つまみ毎に。
- ⑩ あとは、すぐにお召し上がりください。

麺のみ、つゆをつけて、薬味を入れて3度の味わい

※ ゆでたらすぐ食べられるように、

つゆ・薬味などはあらかじめ用意しておきます。

※ 釜揚げも、大変美味しくいただけます。