

お塩でたべぬ

岩津ねぎうどん

おいしい食べ方

1. よく沸騰したお湯に「岩津ねぎうどん」をパラパラと入れ、麺が固まらない様に時々静かに混ぜる。

※ お塩は一緒にゆでないでね。



2. 約5分ゆでたらザルに取り、表面のヌメリをとる様に水洗いし、氷水で締める。

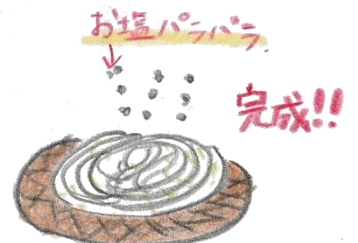
※ ヌメリが残ると麺が固まってしまうので、やさしく、ていねいに水洗いしてね。



3. よく水を切ってから皿に盛り、お塩を上からパラパラとふりかける。

※ お塩は混ぜ込んでしまわずに調整しながらふりかけてね。

(麺が固まったら、少し水にくぐらせて下さい)



麺をよく冷やすと、さらに美味しいです!!

⑨ お塩で食べてもらうのが一番「ねぎ感」がありますが、お好みのおつゆで食べてもらってもおいしいです!