



如何煮出好吃的麵條

大量的沸騰開水是第一要件

- 煮麵的開水太髒的話會使沸點降低而讓「煮麵」變成了「蒸麵」的感覺，這樣一來麵條表面會變得粗糙，口感也會變得軟軟黏黏的。

煮麵之前用手把麵解開。

- 先把麵條解開而讓麵條表面接觸到空氣，如此一來可以讓煮好的麵條更有嚼勁，捲麵的話煮起來會更捲。多一個動作就是有差。

麵條放進煮麵機後，要馬上攪拌讓麵條解開。

煮到比你想要的口感稍微硬一點即可。

- 利用廚房計時器來防止煮過頭。

熱水要盡量瀝乾。

- 把煮好的麵條從煮麵機的熱水中拿起來之後大約等 2 秒鐘。

先把湯倒進碗裡，然後再放麵進去。

- 先放麵再倒湯的話，油份會不容易附著到麵條上面而使味道改變。

麵條的保管方法

- 麵條在冷藏庫只能保存一個月，在冷凍庫只能保存三個月。

- 生鮮麵條對大幅度的溫差非常敏感，解凍時要先從冷凍庫移到冷藏庫，然後再從冷藏庫移到常溫環境，慢慢提升溫度以進行解凍。直接從冷凍庫移到常溫環境，或是從冷藏庫移到溫度高的廚房中，都會使麵條表面產生凝結現象而造成發霉。直接把麵條放在冷藏庫的地板上也會因為溫差而產生凝結，請務必放到架子上保管。

- 當天使用的麵條請保管在比較涼的常溫環境中。冰冰的麵條會讓煮麵機的熱水溫度降低而造成麵條煮得不均勻的情形。

- 打開麵條的箱子以後，要用塑膠袋把麵條好好蓋住以避免麵條乾燥。乾燥的麵條會讓煮麵的時間變長一些（由於麵條裡的水份不夠而導致熱傳導不良），太過乾燥則會讓麵條很快就煮得太軟（因為柔韌的網狀麵筋組織受到破壞）。

關於麵條的成熟

- 麵條做好之後會隨著時間的經過而逐漸變得結實硬挺，這樣的狀態稱為成熟。麵條在溫暖的場所會比較快成熟而產生變化，反之在低溫的場所就會成熟地比較慢。

- 隨著麵條的日漸成熟，麵條本身也會越來越有彈性、柔嫩感和透明感。這樣的麵條比較不容易煮爛，吃起來也嚼勁十足，

- 麵粉的風味會隨著時間的經過而變低。麵條越成熟，風味就會越來越不如新的麵條。