



## <美味しい麺の茹で方>

### ① たっぷりの沸騰したお湯が第一条件

- ・茹で湯が汚れすぎると、沸点が低くなり麺を茹でるというより蒸すようになり、麺の表面がざらざらになり、ネチャツとした食感で茹で伸びしやすい麺になります。

### ② 茹でる前に麺を手でほぐして下さい

- ・一手間ですが、予め麺をほぐして仕込んでおくことにより、麺の表面が空気に触れることで麺のコシを強くし、縮れ麺の場合は縮れを更に強くすることができます。

### ③ 麺かごに投入したら、すぐに麺をほぐすように掻き混ぜる。

### ④ ご希望の麺の食感よりもやや固めで上げる。

- ・キッチンタイマーを使用することにより、茹で過ぎを防止できます。

### ⑤ 茹で汁はできるだけ良く切りましょう。

- ・麺が茹で上がった後、麺かごをお湯から持ち上げて約2秒待ちましょう。
- ・麺に多くの水を含むことによりスープの味が異なります。

### ⑥ どんぶりにスープが入っている状態で、麺を投入します。

- ・麺を入れてからスープを盛ると、油が麺に付着しにくいため、味が変わってしまいます。

## <麺の取り扱い方のお願い>

- ・麺の賞味期限は、冷蔵庫で1ヶ月、冷凍庫で3ヶ月です。
- ・生麺は、急激な温度変化に非常に敏感です。冷凍から常温に、冷蔵から熱い厨房の中へ移しますと、麺の表面が結露しカビの原因となります。保管の際も、冷蔵庫の床に直接置くと、温度差により結露を起こしますので、棚の上に保管してください。
- ・業者様から配送がある時に冷凍の流通であればお手数ですがすぐに冷蔵庫に保管して下さい。上記の原因にもなり長時間常温で保管すると麺の品質に害が出ることとなります。
- ・業者様から配送された当日に麺を使用する麺は、常温（比較的涼しい場所）で保管してください。冷えた麺は、茹で麺機のお湯の温度を下げてしまい、茹でムラの原因となります。
  - ・箱を開けた後は、麺を乾燥さないように、バルクの場合はビニール袋できちんとカバーしてご使用してください。麺が乾燥すると、茹で時間が若干長くなったり、(水分が無くなった分、熱伝導率が悪くなったため)乾燥が激しいと茹で伸びが早くなる恐れがあります。(しなやかな網目状のグルテン組織が壊れるため。1pcまたは5pcごとにパッケージされている場合は必要な数量のみを冷蔵庫から取り出してご使用ください。

これらの条件を満たさない場合以下の問題が発生いたしますのでご注意くださいませ。

- 例：1) .麺がいつもと太さが違う 2) 食感が違う 3) 麺が白い 4) 麺がくっついている  
5) 麺に悪臭がする（酸、ヨーグルトの匂い）6) 麺が溶けている（結露後）

## < 麺の熟成について >

- ・麺は製造より日にちが経つと、締まってやや硬めになります。この状態を熟成と言います。暖かい場所ですと、熟成による麺の変化が早くなります。低温の場所では熟成が遅くなります。
- ・熟成が進むと、麺にツルミ、弾力、透明感が出てきます。コシの強い茹で伸びのしにくい麺となります。
- ・小麦粉の風味は、時間の経過と共に損なってきます。麺の熟成が進みますと、新しい麺より風味を損なってしまいます。
- ・日本ではこの熟成する期間をお店側での品質コントロールをしています。

麺は生き物なので、その日、3日後、7日後で麺の品質、食感が異なります。業者様の配送日からそのまま扱うか熟成する期間を設けて品質を管理して頂ければよりおいしい麺に仕上がります。



## How To Cook Tasty Noodles

### **1. Plenty of boiling water is the key**

- If the boiling water becomes too murky the water temperature decreases and the noodles are then steamed rather than boiled and causes roughness on the exterior of the noodles. The noodles will then be mushy and have a tendency to swell.

### **2. Fluff up the noodles prior to cooking**

- This is an extra step but fluffing up the noodles aerates it and gives it bulk. For curly noodles it makes the curliness robust.

### **3. Stir while fluffing up the noodles while cooking.**

### **4. Cook the noodles slightly less than “al dente.”**

- Anyone can cook the noodles to the same tenderness and prevent over cooking by using a kitchen timer.

### **5. Drain the noodles extremely well.**

- When the noodles are done drain well in a colander; lift the colander and let it drain for at least 2 seconds.

### **6. Pour the soup into a bowl and then add the noodles.**

- If the noodles are placed in a bowl and the soup poured on top of it, the oil does not adhere to the noodles and it will not taste the same.

## Storage

- The shelf life of the noodles is 1 month in the refrigerator and 3 months if frozen.
- Fresh noodles are extremely sensitive to temperature changes. When moved from freezer to room temperature, refrigerator to a warm kitchen, condensation may appear on the surface. This can cause molding. Placing the noodles directly on the floor of the refrigerator may cause condensation due to temperature differences.
- Noodles that are going to be used on the same day should be stored at room temperature (somewhere cool.) Cold noodles reduce the temperature of boiling water and may cause uneven cooking.
- Keep the noodles tightly covered in a plastic bag so that the noodles do not dehydrate after the box is opened. It may take longer to cook if the noodles dehydrate (heat conductivity decreases for the amount of moisture that has evaporated.) If it dehydrates badly the noodles may distend quicker. (This corrupts the fine woven shape of the gluten structure)

## Aged Noodles

- The longer it has been since the noodles were produced, the firmer the noodles. This condition is called aging. Noodles are fresh and alive. In a warm location the noodles quickly change due to aging. In a cool place the aging process slows down.
- If aging progresses the noodles may become slick, elastic and translucent. The noodles can create more texture

and does not become saggy. Since it will be difficult to absorb the soup under this condition, the noodles will overpower the soup if thicker noodles are used and the soup is a light soup. Thin noodles are recommended.

- Flour loses its flavor over time. As the noodles age it will lose its flavor and will not taste as good as those just freshly made.