



<면을 맛있게 삶는 방법>

1. 물은 넉넉하게, 팔팔 끓이는 것이 제1조건.
 - 면을 삶는 물을 너무 오래 써서 물이 탁해지면, 끓는 온도가 낮아지기 때문에 삶는다가보다는 찌기에 가까운 상태가 되어, 면의 표면이 울퉁불퉁해져서 폭 퍼져서, 면발이 분기 쉽습니다.
2. 삶기 전에 면을 손으로 잘 풀어 주세요.
 - 한 번 더 손이 가기는 하지만, 미리 면을 풀어서 준비해 두면, 면의 표면에 공기가 달라서 면이 더 쫄깃해지고, 꼬불꼬불한 면은 더욱 볼륨을 낼 수 있습니다.
3. 면을 끓는 물에 넣은 후, 재빨리 면을 풀어주듯 섞어주세요.
4. 원하는 면의 식감보다 살짝 덜 삶아진 듯한 정도로 삶아주세요.
 - 키친 타이머를 사용해서, 너무 삶아지지 않도록 주의하세요.
5. 삶아낸 후 물기를 잘 빼주세요.
 - 삶은 면은 물에서 건져낸 후, 약 2초 동안 기다려주세요.
6. 그릇에 수프를 먼저 담고, 면을 넣어주세요.
 - 면을 넣은 후에 수프를 담으면, 기름과 면이 잘 어우러지지 않기 때문에 맛이 변해버립니다.

<취급 방법>

- 면의 보관기간은 냉장고에서 1개월, 냉동고에서 3개월입니다.
- 생면은 급격한 온도 변화에 매우 민감합니다. 해동할 경우에는, 냉동에서 냉장으로, 냉장에서 상온으로, 서서히 온도를 높여가면서 해동해 주세요. 냉동에서 상온으로, 냉장에서 뜨거운 주방으로 바로 가져오게 되면, 면의 표면에 이슬이 맺혀서 곰팡이가 피는 원인이 됩니다. 보관하실 때에도, 면이 냉장고 바닥에 직접 닿으면, 온도차이 때문에 이슬이 생기기 쉬우므로, 선반 위에 보관해 주세요.
- 당일 사용하는 면은, 상온(비교적 시원한 장소)에서 보관해 주세요. 너무 차가운 면은, 면을 삶을 때 물의 온도를 떨어트리므로, 면이 골고루 삶아지지 않는 원인이 됩니다.
- 상자를 개봉한 후에는, 면이 건조해지지 않도록, 비닐봉지에 잘 싸서 사용해 주세요. 면이 건조하게 되면, 수분이 날아간 만큼, 열전도율이 낮아지기 때문에 삶는 시간이 길어지게 되거나, 너무 건조한 면은 유연한 그물망 상태의 글루텐 조직이 파괴되기 때문에 불기 쉽습니다.

<숙성>

- 면은 제조일로부터 시간이 지나면서 조금씩 단단해집니다. 이 상태를 ‘숙성’이라고 합니다. 따뜻한 장소의 경우, 숙성에 의한 면의 변화가 빨라집니다. 저온의 장소에서는 숙성이 늦어집니다.
- 숙성이 진행되면, 면의 매끈함, 탄력, 투명함이 더해집니다. 쫄깃쫄깃하면서 잘 불지 않는 면이 됩니다.
- 밀가루는 시간이 지나면 점점 풍미를 잃게 됩니다. 면은 숙성이 진행되면 새로운 면보다 풍미를 잃게 됩니다.