

うどんのゆで方

沸騰したたっぷりのお湯(約2ℓ)の中に入れたうどんを入れ、箸で軽くほぐしながら12分程度ゆでます。ゆで上がったうどんをざるにとり冷水で水洗いしてください。

お召上がり方



【釜卵うどん】

どんぶりに生卵を溶いておき、その中にゆで上がったうどんを熱いまま移し溶き卵と混ぜ、添付のだしつゆをやや濃いめにお湯でうすめうどんにかけて頂きます。
つゆの作り方…1(つゆ)+4(お湯)



【カレーうどん】

ゆで上がったうどんを冷水で水洗いします。これをざるに入れて熱いお湯で温め直し、その後、どんぶりに移して温かいカレーをかけてお好みで添付のだしつゆを混ぜて頂きます。
つゆの作り方…1(つゆ)+10(お湯)



【ぶっかけうどん】

おろし生姜、ねぎ、大根おろし、あげ玉、かつお節、ごま、すだち等を薬味として、うどんにのせ添付のだしつゆをやや濃いめにうすめうどんにかけて頂きます。
つゆの作り方…1(つゆ)+7(お湯)



【ざるうどん】

ゆで上がったうどんを冷水で充分水洗いしてざるに移し、つゆの中にお好みでおろし生姜、ねぎ、ごまをいれて、そのまま頂きます。
つゆの作り方…1(つゆ)+4(お湯)

How to Prepare Udon

Place the udon noodles in 2 liters of boiling water, and continue boiling for about 12 minutes while carefully loosening the noodles. Then place the cooked noodles in a strainer and rinse with cold water.

Serving Suggestions

Kamatama Udon

Lightly whip an egg in a bowl and place the hot noodles (skip the cold rinse) in the egg and mix. Prepare the dashitsuyu sauce one part to four parts hot water and pour onto the noodles.

Curry Udon

After rinsing with cold water, warm the noodles again by pouring hot water over them while in the strainer. Place the noodles in a bowl and cover with warm curry. Mix the dashitsuyu sauce one part to ten parts hot water and add to taste.

Bukkake Udon

Garnish noodles with grated fresh ginger, grated daikon radish, chopped green onions, agetama, dried bonito, sesame seeds and lime slices, then add the dashitsuyu sauce mixed one part to seven parts hot water.

Zaru Udon

After thoroughly rinsing noodles with cold water, place on a bamboo colander. Put the dashitsuyu sauce, mixed one part to four parts hot water, in a small bowl on the side, and add favorite garnishes such as grated ginger, green onion, and sesame seeds. Dip the noodles in the sauce and enjoy.

LA PREPARATION

Comme pour les spaghettis, faire bouillir de l'eau (2L - selon de quantité de nouilles) dans une grande casserole. Plonger les nouilles (udons) et les faire cuire environ 12 minutes en remuant (afin de les décoller). Les égoutter dans une passoire en les passant sous l'eau froide. Au Japon, on préfère « al dente ».

4 FACONS DE MANGER

“Kamatama Udon”

- chaud, avec un œuf, dans un grand bol
Casser un œuf cru dans le bol, puis ajouter les udons chauds (sans les passer sous l'eau froide). Bien mélanger. L'œuf devient à moitié cuit. Ouvrir le sachet de sauce et verser dans le bol. Diluer la sauce avec de l'eau chaude à votre goût. (Sauce - 1 sachet : 4 eau chaude)

“Curry Udon”

- chaud, avec la sauce au curry, dans un grand bol
Préparer la sauce au curry et laisser au chaud. Après avoir égoutté les udons dans une passoire en les passant sous l'eau froide, verser de l'eau chaude (de préférence bouillie) pour réchauffer. Mettez les udons chauds dans le bol et napper de sauce au curry. Ajoutez un peu de sauce à votre goût. (Sauce - 1 sachet : 10 eau chaude)

“Bukkake Udon”

- froid, avec des légumes dans un grand bol
Après avoir égoutté les udons dans une passoire en passant sous l'eau froide, les mettre dans le bol. Ajouter par-dessus du gingembre râpé, du poireau haché, du radis blanc râpé, des graines de sésame blanc, de la bonite sèche râpée (Katsuo Bushi) à votre goût. Napper avec la sauce, ajouter le jus de citron vert et/ou de l'eau froide. (Sauce - 1 sachet : 7 eau chaude)

“Zaru Udon”

- froid, avec des légumes, dans une assiette plate et un bol de sauce
Après avoir égoutté les udons dans une passoire en les passant sous l'eau froide, laisser les rafraîchir (avec des glaçons si possible). Les mettre dans l'assiette. Préparer la sauce en diluant avec de l'eau dans le bol de soupe. Plonger les udons dans le bol et aspirez-les ! Ajouter du gingembre râpé, du poireau haché, et des graines de sésame blanc à votre goût dans la sauce. (Sauce - 1 sachet : 4 eau chaude)

면을 데치는 방법

끓은 물(약 2리터)에 우동면을 넣고, 젓가락으로 가볍게 저어가면서 12분정도 데칩니다. 데쳐진 우동면은 소쿠리에 옮겨 차가운 물로 헹궈주십시오

드시는 방법

〈카마타마 우동〉

그릇에 생 달걀을 넣고, 그 위에 방금 데친 우동면이 뜨거울 때 얹어 달걀과 함께 비린 후, 첨부된 장국을 따뜻한 물로 섞어 우동과 함께 비벼 드십시오.
장국을 만드는 방법「첨부된 장국 1+따뜻한 물 4」의 비율로 섞습니다.

〈카레 우동〉

삶은 우동을 찬물에 헹궈줍니다. 헹군 우동을 뜨거운 물로 따뜻하게 한 후 그릇에 옮겨 따뜻한 카레를 얹어 취향에 맞게 첨부된 장국을 섞어 드십시오.
장국을 만드는 방법「첨부된 장국 1+따뜻한 물 10」의 비율로 섞습니다.

〈부카케 우동〉

다진 쪽파, 같은 생강과 무, 깨, 가다랑어 포, 스타치(일본인이 레몬 대신에 자주 사용하는 과일) 등의 양념을 준비하고, 식혀진 우동에 준비된 양념을 얹고 첨부된 장국을 물과 섞어 연하게 한 뒤 우동과 비벼 드십시오.
장국을 만드는 방법「첨부된 장국 1+따뜻한 물 7」의 비율로 섞습니다.

〈자루 우동〉

삶은 우동을 찬물에 충분히 헹군 후 자루에 옮겨 장국에 취향에 맞게 같은 새강, 다진 쪽파, 깨를 넣고 장국에 찍어 드십시오.
장국을 만드는 방법「첨부된 장국 1+따뜻한 물 4」의 비율로 섞습니다.

日本乌龙面煮法

把日本乌龙面放入烧开的水约(2ℓ)里,用筷子轻轻地搅拌,煮12分钟左右.捞出煮熟的日本乌龙面放到冷水中冲洗。

食用方法

〈生鸡蛋拌日本乌龙面〉

先打一个生鸡蛋在碗里,把刚煮熟的热日本乌龙面放在碗里,与鸡蛋一起搅拌,把事先配好的面汤料加水稀释后,放入乌龙面里.即可食用。
汤料配方:1份汤料+4份水

〈咖喱拌日本乌龙面〉

把煮熟放到冷水中冲洗后的日本乌龙面,再次用热水温热一下,放入碗里.将准备好的热咖喱加在乌龙面上,即可食用.还可以按个人口味放入一些日本汤料。
汤料配方:1份汤料+10份水

〈佐料拌日本乌龙面〉

把生姜末,葱,生萝卜泥,油炸面粉渣子,干鱼片,芝麻,青柠柠檬汁等作为佐料,加在煮熟后的日本乌龙面上,再按个人口味添加日本汤料,就可食用。
汤料配方:1份汤料+7份水

〈竹篮日本乌龙面〉

把煮熟放到冷水中冲洗后的日本乌龙面放在竹篮上,在放入面汤料的碗里,按个人口味加入一些生姜末,葱,芝麻.日本乌龙面蘸着日本汤料食用即可。
汤料配方:1份汤料+4份水

製造者

株式会社 藤井製麵

香川県木田郡三木町下高岡2575-6

TEL(087)898-0076(代)

