



釜揚げうどん レシピ



うどん好きの方々の、こだわりの食べ方が“釜揚げうどん”です！
少しかためにゆで上げたうどんを、温かいつけ汁とともに、薬味をピリッと効かせて！
豪快で簡単！ 釜揚げうどんは、めんグルメの粋な食べ方！
当本舗のうどんを使った豪快レシピ、釜揚げうどん一度お試しください！



釜揚げうどん 材料:2人前

zaiyo ■

- 🍜 手延べうどん うまいでえ太口・・・200g(1袋)
- 🍜 麺つゆ
- 🍜 薬味(わさび、しょうが、ネギ、七味唐辛子等)
お好みに応じて、卵・天ぷらなどの具



釜揚げうどん(レシピ・作り方)のヒント！

釜揚げうどんは、茹で上げ後 水洗いするのか、しないのかで準備が変わる。



釜揚げうどん 作り方 水洗いしない場合

tukurikata ■

- 1 細うどんや太うどんを、たっぷりのお湯で茹でる。
- 2 途中1～2本水洗いして試食し、お好みのゆで加減(ちょっと硬め)に。
- 3 水洗いしないでそのまま食卓に。
- 4 濃いめの麺つゆに、お好みの薬味を入れ、卵・天ぷらなどの具といっしょに！



釜揚げうどん 作り方 水洗いする場合

tukurikata ■

- 1 細うどんや太うどんを、たっぷりのお湯で茹でる。
- 2 途中1～2本水洗いして試食し、お好みのゆで加減(ちょっと硬め)に。
- 3 ザルに取り上げ 数回水洗いする。(水洗いしないでそのまま食べてもOK)
- 4 水洗いして、ひきしまった麺を、熱いお湯にさらして温める。
- 5 濃いめの麺つゆに、お好みの薬味を入れ、卵・天ぷらなどの具といっしょに！