

Punti importanti per l'utilizzo della macchina TOWARI

[Informazioni sulla farina di grano saraceno SOBA]

La principale differenza tra la farina di grano saraceno, facile da preparare e quella difficile, è 1) la dimensione del grano, 2) parte della farina e 3) la viscosità della farina di grano saraceno stessa. Se lo tieni in mano, puoi immediatamente giudicare dalla consistenza e dallo stato della farina di grano saraceno.

La foto a sinistra mostra la farina di grano saraceno finemente macinata per far risaltare la viscosità, mentre la foto a destra mostra la farina di grano saraceno macinata grossolanamente.



Il motivo per cui le impronte digitali rimangono nitide e formano una massa quando apri le mani dopo aver afferrato la farina di grano saraceno è perché la granulometria è fine (60 ~ 80 mesh) e la parte della farina n. 2 della farina n. 1 è saldamente macinata finemente, creando collosità nella farina stessa. La fascia granulometrica è pressoché costante, ed è una farina di grano saraceno stabile e umida.

Nella foto a destra invece, appena apri la mano, la farina di grano saraceno crolla come sabbia. L'ingrediente principale è dalla farina n. 1 alla farina n. 2 e le particelle grossolane della farina n. 2 alla farina n. 3 rimangono all'interno.

In questo tipo di farina di grano saraceno, poiché la parte collosa della farina n. 2

non è macinata finemente, la viscosità è debole e poiché la granulometria dalla farina fine alla grana grossa non è uniforme. In modo che la condizione di aggiunta dell'acqua sia variata.

Pertanto, è necessario ripetere la produzione di pasta di prova per determinare correttamente il rapporto di aggiunta dell'acqua e la temperatura.

Se aggiungi una piccola quantità di farina n. 3 finemente macinata alla farina n. 1 e n. 2, le renderà più appiccicose. È importante fondere in condizioni diverse.

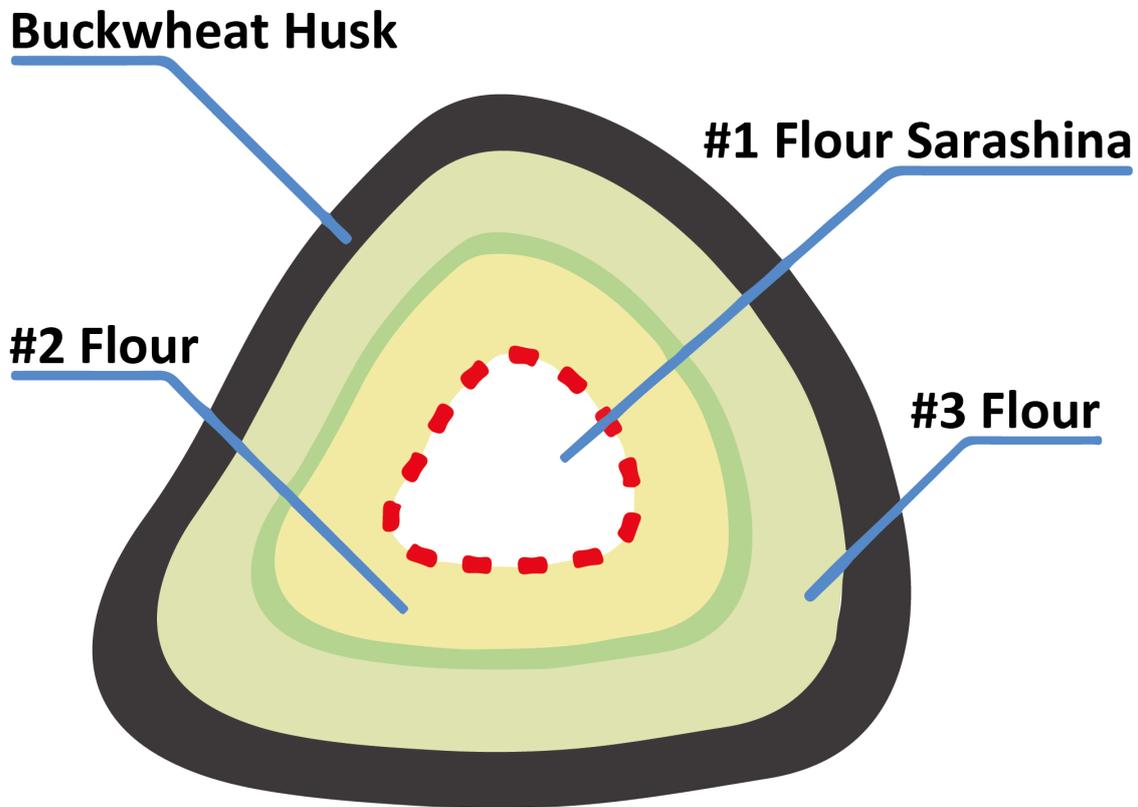
La farina di grano saraceno facile da preparare La pasta Soba e la farina di grano saraceno macinata grossolanamente hanno proprietà completamente diverse. Anche se fai Soba allo stesso modo, non va bene.

Invece di fare la Soba con farina di grano saraceno al 100% macinata grossolanamente, prova a fare la Soba mescolandola con la farina di grano saraceno finemente macinata (20~30%) e la farina di grano saraceno macinata grossolanamente (70~80%).

Puoi facilmente fare le tagliatelle mantenendo il sapore della Soba macinata grossolanamente.

Si prega di eseguire un test di presa della mano come descritto a pagina 1.

Buckwheat Seed Cross-Section



[Informazioni sull'aggiunta di acqua]

Si prega di aggiungere l'acqua poco alla volta per mescolare in modo uniforme fino a quando i grumi non diventano più piccoli. Dopo aver aggiunto l'acqua, coprire con pellicola trasparente e lasciare per 3-5 minuti. Ciò consentirà all'umidità di filtrare nei grani grossolani, quindi ci saranno meno rotture e crepe. Nel caso di farina di grano saraceno secca macinata grossolanamente, potrebbe essere necessaria circa un'ora prima che l'acqua penetri completamente nei chicchi grossolani.

[Informazioni sulla conservazione di Soba Noodle]

Dopo aver preparato le tagliatelle, per evitare che la Soba si secchi, avvolgere ogni porzione in un apposito foglio di Soba Paper e metterle in un contenitore, e metterle in frigo o congelare. Si dice che i Soba crudi si conservano in un contenitore coperto/sigillato con pellicola per circa 2 giorni in frigorifero e circa 1 mese in congelatore. Ora puoi acquistare un congelatore rapido a basso costo, così puoi servirlo senza perdere aroma e consistenza, così puoi fare e conservare molto.

[A proposito di ebollizione]

Quando fai bollire la pasta Soba, fai bollire l'acqua il più possibile in una pentola capiente a 100 °C e falla bollire per 30-40 secondi per una pasta sottile o 50-60 secondi per una pasta spessa. A titolo indicativo, sono necessari 2 litri di acqua calda per porzione (120-150 g di Soba noodles). Nel caso delle tagliatelle surgelate, impiega circa il doppio del tempo della Soba cruda. Dipende dalla quantità di acqua calda e dalla quantità di Soba noodles, quindi è necessario testarla e impostare le condizioni appropriate in base alle proprie preferenze.

Quando metti i Soba Noodles nella pentola, mettili con la Soba Paper nella pentola senza toccarli e poi toglila. Quando metti i noodles nella pentola, la temperatura dell'acqua scende temporaneamente, ma per favore non toccarli con le bacchette finché i noodles non galleggiano e iniziano a nuotare naturalmente. ※Ciò potrebbe causare il taglio dei noodles.

Se metti tanti noodles contemporaneamente in una piccola pentola, la temperatura dell'acqua si abbasserà, il tempo di ebollizione sarà più lungo e i noodles assorbiranno l'acqua calda e saranno più facili da tagliare. La chiave per bollire deliziosamente una vera tagliatella Juuwari / Towari Soba al 100% è farla bollire in una pentola capiente con molta acqua calda e una piccola quantità di tagliatelle in breve tempo senza abbassare la temperatura dell'acqua.

Quando servite la Soba fredda (Zaru Soba), mettetela in uno scolapasta per eliminare la viscosità, quindi serratela in una ciotola di acqua ghiacciata. Nel caso della Soba calda, mettere la Soba lavata nello scolapasta e rimetterla nella pentola a scaldare 5-10 secondi.

Non esitate a chiedere se avete domande.