

## Pontos importantes para usar a máquina TOWARI

[Sobre SOBA Farinha de Trigo Sarraceno]

A principal diferença entre a farinha de trigo sarraceno fácil de fazer e a difícil é 1) tamanho do grão, 2) parte da farinha e 3) viscosidade da própria farinha de trigo sarraceno. Se você segurá-lo na mão, poderá julgar imediatamente pela textura e pelo estado da farinha de trigo sarraceno.

A foto à esquerda mostra farinha de trigo sarraceno finamente moída para realçar a viscosidade, enquanto a foto à direita mostra farinha de trigo sarraceno moída grosseiramente.



A razão pela qual as impressões digitais permanecem claras e formam uma massa quando você abre as mãos depois de segurar a farinha de trigo sarraceno é porque o tamanho do grão é bom (60~80 mesh), e a parte da farinha nº 2 da farinha nº 1 está firme moída finamente, criando viscosidade na própria farinha. A faixa de tamanho de grão é quase constante, e é uma farinha de trigo sarraceno estável e úmida.

Por outro lado, na foto à direita, assim que você abre a mão, a farinha de trigo mourisco desmorona como areia. O ingrediente principal é da farinha nº 1 para a farinha nº 2, e as partículas grossas da farinha nº 2 para a farinha nº 3 permanecem dentro.

Neste tipo de farinha de trigo sarraceno, como a parte pegajosa da farinha nº 2 não é finamente moída, a viscosidade é fraca e o tamanho do grão da farinha fina para o grão grosso não é uniforme. Para que a condição de adição de água seja variada. Portanto, é necessário repetir o processo de fabricação do macarrão para determinar corretamente a proporção de adição de água e a temperatura. Se você adicionar uma pequena quantidade de farinha nº 3 finamente moída às farinhas nº 1 e nº 2, elas ficarão mais pegajosas. É importante misturar em diferentes condições.

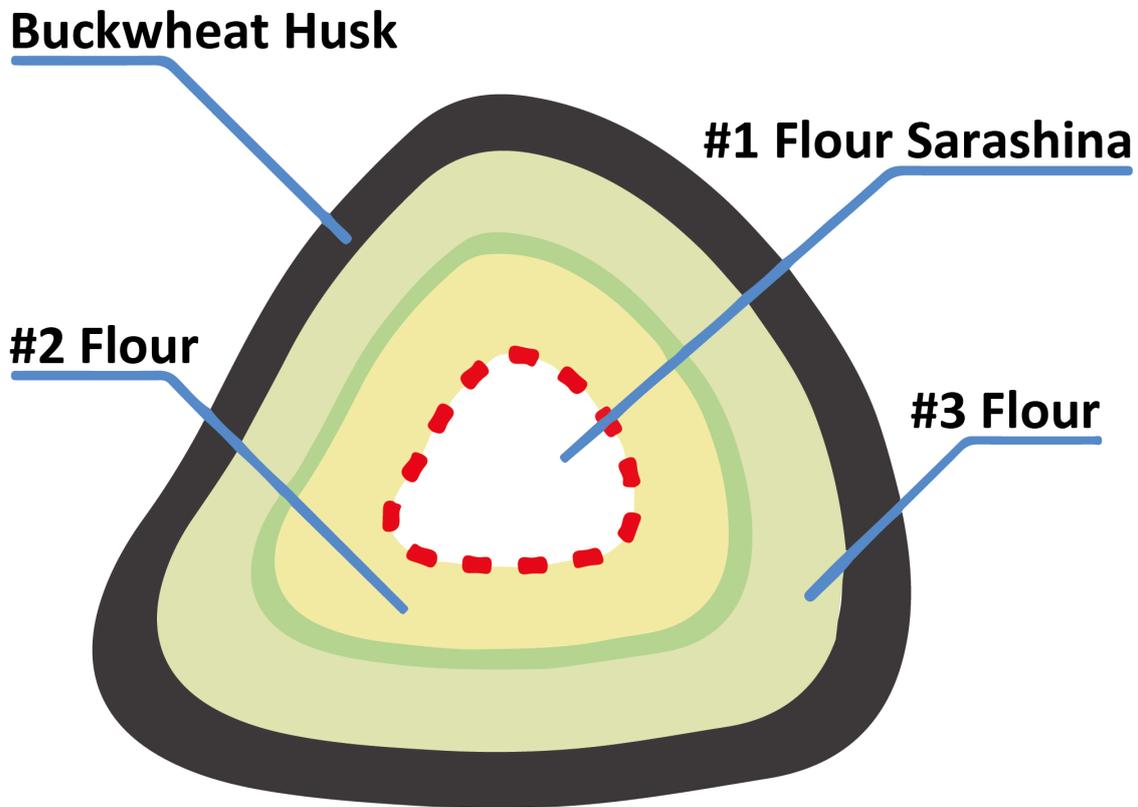
Farinha de trigo sarraceno que é fácil de fazer macarrão Soba e farinha de trigo sarraceno moída grosseiramente têm propriedades completamente diferentes. Mesmo se você fizer Soba da mesma forma, não vai bem.

Em vez de fazer Soba com 100% de farinha de trigo sarraceno moída grosseiramente, tente fazer Soba misturando-a com a farinha de trigo sarraceno finamente moída (20~30%) e farinha de trigo sarraceno moída grosseiramente (70~80%).

Você pode facilmente fazer macarrão, mantendo o sabor do Soba grosseiramente moído.

Por favor, faça um teste de agarrar a mão conforme descrito na página 1.

# Buckwheat Seed Cross-Section



## [Sobre a adição de água]

Por favor, adicione água aos poucos para misturar uniformemente até que os grumos fiquem menores. Depois de adicionar água, cubra com filme plástico e deixe por 3 a 5 minutos. Isso permitirá que a umidade penetre nos grãos grossos, de modo que haverá menos quebras e rachaduras. No caso da farinha de trigo sarraceno moída grosseiramente seca, pode levar cerca de uma hora para que a água penetre completamente nos grãos grossos.

## [Sobre como armazenar o macarrão Soba]

Depois de fazer o macarrão, para evitar que o Soba seque, embrulhe cada porção em uma folha especial de Soba Paper e coloque-as em um recipiente e leve à geladeira ou congele. Diz-se que o macarrão Soba cru é mantido em um recipiente coberto / selado com filme plástico por cerca de 2 dias na geladeira e cerca de 1 mês no freezer. Agora você pode comprar um freezer rápido de baixo custo, para poder servir sem perder o aroma e a textura, para poder fazer e armazenar muito.

### [Sobre a ebulição]

Ao ferver o macarrão Soba, ferva a água o máximo possível em uma panela grande a 100 °C e ferva por 30-40 segundos para um macarrão fino ou 50-60 segundos para um macarrão grosso. Como guia, você precisa de 2L de água quente por porção (120-150g de macarrão Soba). No caso de macarrão congelado, leva cerca de duas vezes mais tempo que Soba cru. Depende da quantidade de água quente e da quantidade de macarrão Soba, então você precisa testá-lo e definir as condições adequadas de acordo com sua preferência.

Quando você colocar o macarrão Soba na panela, coloque-o com o Soba Paper na panela sem tocar e retire o Soba Paper depois. Quando você colocar o macarrão na panela, a temperatura da água cairá temporariamente, mas não toque neles com pauzinhos até que o macarrão flutue e comece a nadar naturalmente. ※Isso pode fazer com que o macarrão corte.

Se você colocar muito macarrão de uma só vez em uma panela pequena, a temperatura da água cairá, o tempo de fervura será maior e o macarrão absorverá a água quente e será mais fácil de cortar. A chave para ferver um macarrão genuíno 100% Juuwari / Towari Soba deliciosamente é fervê-lo em uma panela grande com muita água quente e uma pequena quantidade de macarrão em pouco tempo sem diminuir a temperatura da água.

Ao servir Soba frio (Zaru Soba), coloque-o em uma peneira para lavar a viscosidade e, em seguida, aperte-o em uma tigela de água gelada. No caso do Soba quente, coloque o Soba lavado no coador e coloque-o novamente na panela para aquecer 5-10 segundos.

Por favor, sinta-se à vontade para perguntar se tiver alguma dúvida.