

## สิ่งสำคัญในการใช้เครื่อง TOWARI

[เกี่ยวกับแป้งโซบะบัควีท]

ความแตกต่างที่สำคัญระหว่างแป้งบัควีทที่ทำงานกับแป้งหยาบที่ยากคือ 1) ขนาดเกรน 2) ส่วนของแป้ง และ 3) ความเหนียวของแป้งบัควีทเอง หากคุณถือไว้ในมือ คุณจะตัดสินใจจากเนื้อสัมผัสและสถานะของแป้งบัควีทได้ทันที

ภาพด้านซ้ายแสดงแป้งบัควีทบดละเอียดเพื่อขจัดความเหนียว ขณะที่ภาพด้านขวาแสดงแป้งบัควีทบดหยาบ



สาเหตุที่รอยนิ้วมือยังคงชัดเจนและเกิดเป็นก้อนเมื่อคุณเอื้อมมือหลังจากจับแป้งบัควีทนั้นเป็นเพราะขนาดเกรนกำลังดี (60 ~ 80 เมช) และส่วนของแป้ง # 2 จากแป้ง # 1 นั้นแน่น บดให้ละเอียดทำให้เกิดความเหนียวในตัวแป้งนั่นเอง แถบขนาดเกรนเกือบจะคงที่และเป็นแป้งบัควีทที่มีความเสถียรและขึ้น

ในทางกลับกัน ในรูปทางขวามือ ทันทีที่เปิดมือ แป้งบัควีทจะยุบตัวเหมือนทราย ส่วนผสมหลักคือจากแป้ง #1 ถึงแป้ง #2 และอนุภาคหยาบของแป้ง #2 ถึงแป้ง #3 ยังคงอยู่ข้างใน ในแป้งบัควีทประเภทนี้ เนื่องจากส่วนที่เหนียวของแป้ง #2 ไม่ได้บดละเอียด ความเหนียวจึงอ่อน และขนาดเกรนตั้งแต่แป้งละเอียดไปจนถึงเม็ดหยาบก็ไม่เท่ากัน เพื่อให้สภาพน้ำที่เติมจะแปรผันไป

ดังนั้นจึงจำเป็นต้องทดลองทำเส้นบะหมี่ซ้ำอีกครั้งเพื่อกำหนดอัตราส่วนและอุณหภูมิในการเติมน้ำให้ถูกต้อง

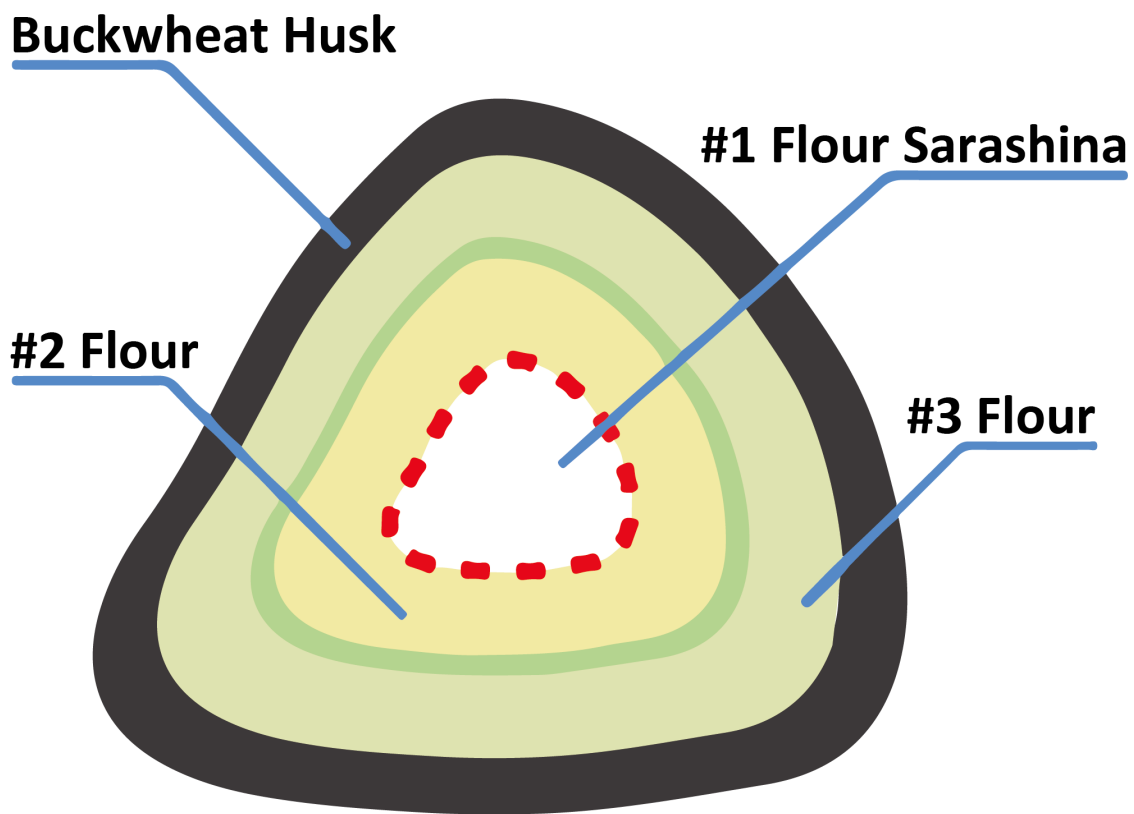
หากคุณใส่แป้ง # 3 ที่บดละเอียดเล็กน้อยลงในแป้ง # 1 และ # 2 จะทำให้แป้งเหนียวขึ้น สิ่งสำคัญคือต้องผสมผสานภายใต้สภาวะต่างๆ

แป้งโชนะที่ทำเส้นโชนะได้ง่ายกับแป้งโชนะบดหยาบมีคุณสมบัติแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง  
แม้ว่าคุณจะทำโชนะในลักษณะเดียวกัน ก็ไม่ได้เป็นไปด้วยดี

แทนที่จะทำโชนะด้วยแป้งบัควีทบดหยาบ 100%  
โปรดลองทำโชนะโดยผสมกับแป้งบัควีทที่บดละเอียด (20~30%) และแป้งบัควีทบดหยาบ (70~80%)

คุณสามารถทำะหมีได้อย่างง่ายดายโดยที่ยังคงรสชาติของโชนะบดหยาบ  
โปรดทำการทดสอบการจับมือตามที่อธิบายไว้ในหน้า 1

## Buckwheat Seed Cross-Section



### [เกี่ยวกับการเติมน้ำ]

กรุณาเติมน้ำที่เล็กน้อยเพื่อผสมให้เข้ากันจนก่อนมีขนาดเล็กลง หลังจากเติมน้ำแล้ว  
ให้คลุมด้วยพลาสติกแรปแล้วทิ้งไว้ 3 ถึง 5 นาที วิธีนี้จะช่วยให้ความชื้นซึมเข้าไปในเมล็ดพืชที่หยาบ  
ทำให้มีรอยหักและแตกน้อยลง ในกรณีของแป้งบัควีทบดหยาบแบบแห้ง  
อาจใช้เวลาประมาณหนึ่งชั่วโมงกว่าน้ำจะซึมเข้าสู่เมล็ดพืชที่หยาบจนหมด

### [เกี่ยวกับการจัดเก็บบะหมี่โซบะ]

หลังจากทำเส้นแล้ว เพื่อป้องกันไม่ให้โซบะแห้ง

ให้ห่ออาหารแต่ละจานด้วยกระดาษโซบะแผ่นพิเศษแล้วใส่ลงในภาชนะ แล้วนำไปแช่เย็นหรือแช่แข็ง ว่ากันว่าบะหมี่โซบะดิบถูกเก็บไว้ในภาชนะที่ปิด/ปิดผนึกด้วยพลาสติกแรปประมาณ 2 วันในตู้เย็นและประมาณ 1 เดือนในช่องแช่แข็ง ตอนนี้คุณสามารถซื้อตู้แช่แข็งตัวราคาประหยัดได้ เพื่อให้คุณเสิร์ฟได้โดยไม่สูญเสียกลิ่นและเนื้อสัมผัส คุณจึงผลิตและจัดเก็บได้มาก

### [เกี่ยวกับ Boiling]

เมื่อต้มเส้นโซบะ ให้ต้มน้ำให้มากที่สุด ในหม้อใบใหญ่ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส และต้มเป็นเวลา 30-40 วินาทีสำหรับเส้นบาง ๆ หรือ 50-60 วินาทีสำหรับเส้นเส้นหนา ตามคำแนะนำ คุณต้องใช้น้ำร้อน 2 ลิตรต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (120-150 กรัม เส้นโซบะ) ในกรณีของบะหมี่แช่แข็ง จะใช้เวลาประมาณสองเท่าของโซบะดิบ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำร้อนและปริมาณเส้นโซบะ ดังนั้นคุณต้องทดสอบและตั้งค่าเงื่อนไขที่เหมาะสมตามความต้องการของคุณ

เมื่อคุณใส่เส้นโซบะลงในหม้อ กรุณาใส่กระดาษโซบะลงในหม้อโดยไม่ต้องสัมผัส แล้วนำกระดาษโซบะออกหลังจากนั้น เมื่อคุณใส่บะหมี่ลงในหม้อ อุณหภูมิของน้ำจะลดลงชั่วคราว แต่โปรดอย่าแตะด้วยตะเกียบจนกว่าบะหมี่จะลอยและเริ่มว่ายน้ำตามธรรมชาติ ※อาจทำให้เส้นก๊วยเตี๋ยวขาดได้

หากคุณใส่บะหมี่จำนวนมากในหม้อขนาดเล็กในครกเดียว อุณหภูมิของน้ำจะลดลง เวลาต้มจะนานขึ้น และบะหมี่จะดูดซับน้ำร้อนและตัดได้ง่ายขึ้น กฎสำคัญในการต้มบะหมี่ 100% Juuwari / Towari Soba

ของแท้ให้อร่อยคือการต้มในหม้อขนาดใหญ่ที่มีน้ำร้อนจำนวนมากและบะหมี่จำนวนเล็กน้อยในเวลาอันสั้นโดยไม่ทำให้อุณหภูมิของน้ำลดลง

เมื่อเสิร์ฟโซบะเย็น (ซารุโซบะ) ให้ใส่กระชอนเพื่อล้างความบาง

จากนั้นขึ้นให้แน่นในซามที่ใส่น้ำเย็นจัด ในกรณีของโซบะร้อน

ให้ใส่โซบะที่ล้างแล้วลงในกระชอนแล้วใส่ลงในหม้ออีกครั้งเพื่ออุ่น 5-10 วินาที

โปรดอย่าลังเลที่จะถามหากคุณมีคำถามใดๆ