Các điểm quan trọng khi sử dụng máy TOWARI

[**Giới thiệu về SOBA Bột kiều mạch**]
Sự khác biệt chính giữa bột kiều mạch thô dễ làm và khó xay là 1) kích thước hạt, 2) một phần bột mì, và 3) độ dính của chính bột kiều mạch. Nếu bạn cầm nó trên tay, bạn có thể nhận ra ngay kết cấu và trạng thái của bột kiều mạch.
Ảnh bên trái cho thấy bột kiều mạch được nghiền mịn để tạo độ dính, trong khi ảnh bên phải cho thấy bột kiều mạch xay thô.

Lý do tại sao dấu vân tay vẫn còn rõ ràng và tạo thành khối khi bạn mở tay ra sau khi nắm bột kiều mạch là vì kích thước hạt mịn (60 ~ 80 mesh) và phần bột số 2 từ bột mì số 1 chắc chắn. được xay mịn, tạo độ dính trong chính bột. Kích thước hạt gần như không đổi, và nó là một loại bột kiều mạch ẩm và ổn định.

Mặt khác, trong hình bên phải, ngay khi bạn mở tay ra, bột kiều mạch sẽ xẹp xuống như cát. Thành phần chính là từ bột mì số 1 đến bột mì số 2, và các hạt thô của bột mì số 2 đến bột mì số 3 vẫn còn bên trong.
Ở loại bột kiều mạch này, do phần nếp của bột số 2 không được nghiền mịn nên độ dính yếu và kích thước hạt từ bột mịn đến hạt thô không đồng đều. Vì vậy, điều kiện thêm nước sẽ được thay đổi.

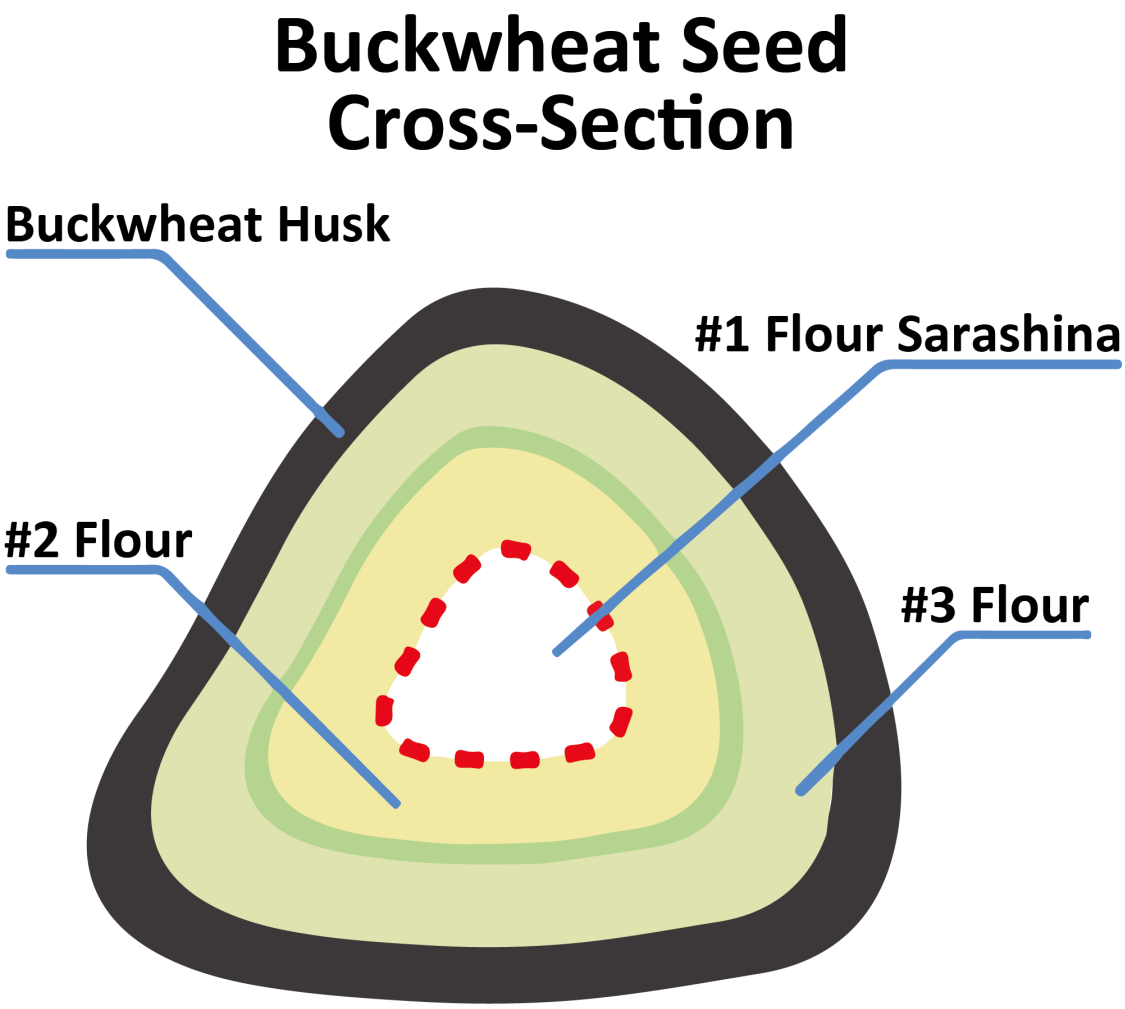
Vì vậy, cần lặp lại việc làm mì thử để xác định chính xác tỷ lệ và nhiệt độ thêm nước.

Nếu bạn cho một lượng nhỏ bột mì số 3 xay mịn vào bột mì số 1 và số 2, nó sẽ khiến chúng trở nên dính hơn. Điều quan trọng là phải pha trộn trong các điều kiện khác nhau.

Bột kiều mạch dễ làm mì Soba và bột kiều mạch thô có đặc tính hoàn toàn khác nhau. Ngay cả khi bạn làm Soba theo cách tương tự, nó không suôn sẻ.

Thay vì làm Soba với 100% bột kiều mạch xay thô, hãy thử làm Soba bằng cách trộn nó với bột kiều mạch xay mịn (20~30%) và bột kiều mạch xay thô (70~80%).

Bạn có thể dễ dàng làm mì mà vẫn giữ được hương vị của món Soba xay thô.
Vui lòng thực hiện kiểm tra lấy tay như mô tả trong Trang 1.



[**Giới thiệu về việc thêm nước**]
Hãy thêm nước từng chút một để trộn đều cho đến khi các cục nhỏ lại. Sau khi thêm nước, đậy bằng màng bọc thực phẩm và để khoảng 3 đến 5 phút. Điều này sẽ giúp hơi ẩm thấm vào các hạt thô, do đó sẽ ít bị vỡ và nứt hơn. Trong trường hợp bột kiều mạch xay thô, có thể mất khoảng một giờ để nước thấm hoàn toàn vào các hạt thô.

[**Giới thiệu về Bảo quản Mì Soba**]
Sau khi làm mì, để mì Soba không bị khô, hãy gói mỗi phần ăn trong một tờ giấy Soba đặc biệt và đặt chúng vào hộp đựng và để trong tủ lạnh hoặc đông lạnh. Người ta nói rằng mì Soba thô được bảo quản trong hộp có bọc / đậy kín bằng màng bọc nhựa, khoảng 2 ngày trong tủ lạnh và khoảng 1 tháng trong tủ đông. Bây giờ bạn có thể mua một tủ đông nhanh giá rẻ, để bạn có thể phục vụ nó mà không bị mất mùi thơm và kết cấu của nó, vì vậy bạn có thể làm và lưu trữ nhiều.

[**Giới thiệu về đun sôi**]
Khi luộc mì Soba, hãy đun sôi nước càng nhiều càng tốt trong nồi lớn đến 100℃ và đun trong vòng 30-40 giây đối với sợi mì mỏng hoặc 50-60 giây đối với sợi mì dày. Theo hướng dẫn, bạn cần 2L nước nóng cho mỗi khẩu phần (120-150g mì Soba). Trong trường hợp mì đông lạnh, thời gian lâu hơn gấp đôi so với mì Soba thô. Tùy thuộc vào lượng nước nóng và lượng mì Soba, vì vậy bạn yêu cầu thử và đặt điều kiện phù hợp theo sở thích của bạn.

Khi bạn cho mì Soba vào nồi, vui lòng đặt giấy Soba vào nồi mà không chạm vào và lấy Giấy Soba ra sau đó. Khi bạn cho mì vào nồi, nhiệt độ nước sẽ giảm tạm thời, nhưng đừng chạm vào đũa cho đến khi mì nổi và bắt đầu bơi tự nhiên.
※ Điều này có thể khiến sợi mì bị cắt.

Nếu bạn cho nhiều sợi mì cùng một lúc vào nồi nhỏ, nhiệt độ nước sẽ giảm xuống, thời gian luộc sẽ lâu hơn và sợi mì sẽ hấp thụ nước nóng và dễ cắt hơn. Chìa khóa để luộc mì Juuwari / Towari Soba 100 % chính hiệu là luộc mì trong nồi lớn với nhiều nước nóng và một lượng mì nhỏ trong thời gian ngắn mà không cần hạ nhiệt độ nước. Khi phục vụ món Soba lạnh (Zaru Soba), hãy cho nó vào một cái chao để rửa sạch nhớt, sau đó buộc chặt nó vào một bát nước đá. Trong trường hợp Soba nóng, cho Soba đã rửa sạch vào chao và đặt lại vào nồi để hâm nóng 5-10 giây.

Vui lòng hỏi nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào.