

Puntos importantes para usar la máquina TOWARI

[Acerca de la harina de trigo sarraceno SOBA]

La principal diferencia entre la harina de trigo sarraceno molida gruesa fácil de hacer y la difícil es 1) el tamaño del grano, 2) parte de la harina y 3) la pegajosidad de la harina de trigo sarraceno en sí. Si lo sostiene en la mano, puede juzgar inmediatamente por la textura y el estado de la harina de trigo sarraceno.

La foto de la izquierda muestra harina de trigo sarraceno finamente molida para que quede pegajosa, mientras que la foto de la derecha muestra harina de trigo sarraceno molida gruesa.



La razón por la que las huellas dactilares permanecen claramente y forman una masa cuando abre las manos después de agarrar la harina de trigo sarraceno es porque el tamaño del grano es fino (60 ~ 80 de malla) y la parte de la harina n.º 2 de la harina n.º 1 está firme. molido finamente, creando pegajosidad en la harina misma. La banda de tamaño de grano es casi constante y es una harina de trigo sarraceno estable y húmeda.

Por otro lado, en la imagen de la derecha, tan pronto como abres la mano, la harina de trigo sarraceno se derrumba como arena. El ingrediente principal es de la harina #1 a la harina #2, y las partículas gruesas de la harina #2 a la harina #3 permanecen adentro.

En este tipo de harina de trigo sarraceno, dado que la parte pegajosa de la harina #2 no está finamente molida, la pegajosidad es débil y el tamaño del grano desde la harina fina hasta el grano grueso no es uniforme. De modo que la condición de adición de agua variará.

Por lo tanto, es necesario repetir la preparación de los fideos de prueba para determinar correctamente la proporción de adición de agua y la temperatura.

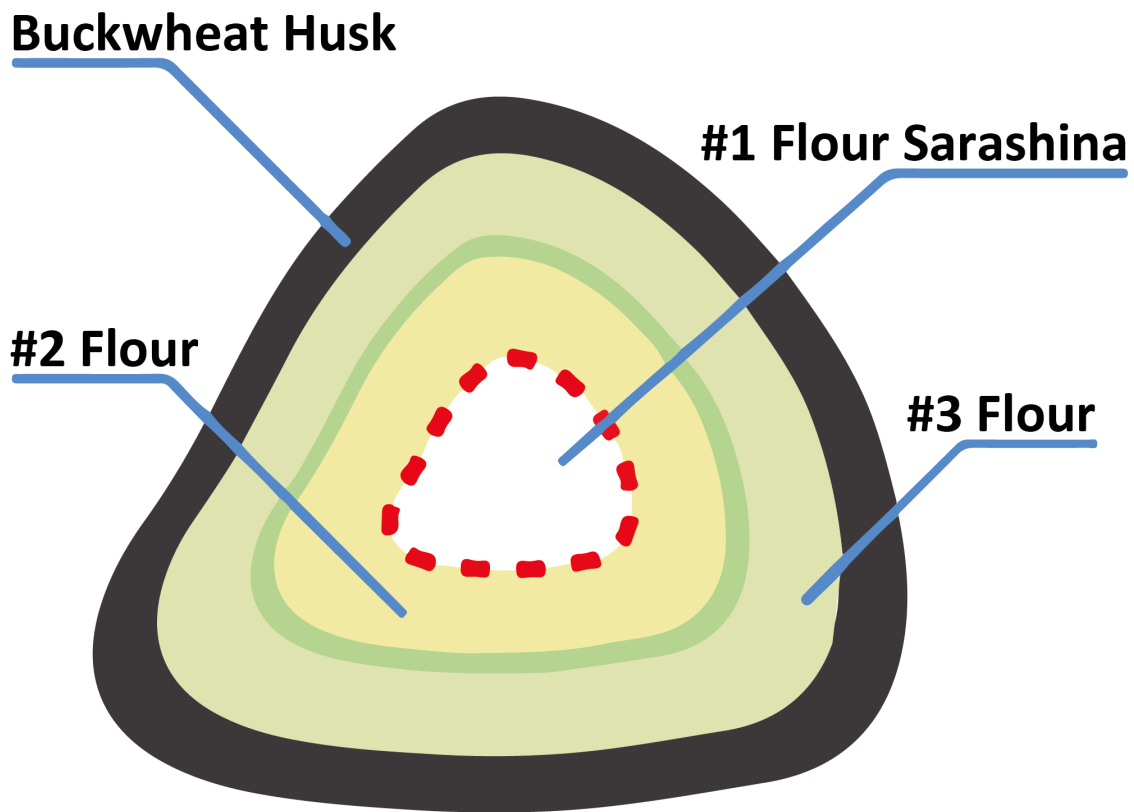
Si agrega una pequeña cantidad de harina # 3 finamente molida a la harina # 1 y # 2, las hará más pegajosas. Es importante mezclar bajo diferentes condiciones.

La harina de trigo sarraceno que es fácil de hacer Los fideos soba y la harina de trigo sarraceno molida gruesa tienen propiedades completamente diferentes. Incluso si haces Soba de la misma manera, no sale bien.

En lugar de hacer Soba con harina de trigo sarraceno 100 % molida gruesa, intente hacer Soba mezclándola con harina de trigo sarraceno finamente molida (20 ~ 30 %) y harina de trigo sarraceno molida gruesa (70 ~ 80 %).

Puede hacer fideos fácilmente mientras mantiene el sabor del Soba molido grueso. Realice una prueba de agarre manual como se describe en la página 1.

Buckwheat Seed Cross-Section



[Acerca de agregar agua]

Agregue agua poco a poco para mezclar uniformemente hasta que los grumos se vuelvan más pequeños. Después de agregar agua, cubra con una envoltura de plástico y déjelo de 3 a 5 minutos. Esto permitirá que la humedad se filtre en los granos gruesos, por lo que habrá menos roturas y grietas. En el caso de la harina de trigo sarraceno molida gruesa seca, el agua puede tardar aproximadamente una hora en penetrar completamente en los granos gruesos.

[Acerca del almacenamiento de fideos Soba]

Después de hacer los fideos, para evitar que el Soba se seque, envuelva cada porción en una hoja especial de Papel Soba y colóquelos en un recipiente, y refrigérelos o congélelos. Se dice que los fideos Soba crudos se guardan en un recipiente cubierto/sellado con una envoltura de plástico durante aproximadamente 2 días en el refrigerador y aproximadamente 1 mes en el congelador. Ahora puedes comprar un congelador rápido de bajo costo, para que puedas servirlo sin perder su aroma y textura, para que puedas hacer y almacenar mucho.

[Acerca de la ebullición]

Cuando hierva fideos soba, hierva agua tanto como sea posible en una olla grande a 100 °C y hiérvala durante 30-40 segundos para obtener fideos delgados o 50-60 segundos para obtener fideos gruesos. Como guía, necesitas 2L de agua caliente por ración (120-150g de fideos Soba). En el caso de los fideos congelados, se tarda aproximadamente el doble que el Soba crudo. Depende de la cantidad de agua caliente y la cantidad de fideos Soba, por lo que debe probarlo y establecer las condiciones adecuadas según sus preferencias.

Cuando coloque los fideos Soba en la olla, póngalos con el papel Soba en la olla sin tocarlos y luego saque el papel Soba. Cuando coloque los fideos en la olla, la temperatura del agua bajará temporalmente, pero no los toque con los palillos hasta que los fideos floten y comiencen a nadar naturalmente. ※Esto puede hacer que los fideos se corten.

Si pone muchos fideos a la vez en una olla pequeña, la temperatura del agua bajará, el tiempo de ebullición será más largo y los fideos absorberán el agua caliente y serán más fáciles de cortar. La clave para hervir deliciosos fideos 100% Juuwari / Towari Soba genuinos es hervirlos en una olla grande con mucha agua caliente y una pequeña cantidad de fideos en poco tiempo sin bajar la temperatura del agua. Cuando sirva Soba (Zaru Soba) frío, colóquelo en un colador para eliminar la babosidad y luego apriételo en un recipiente con agua helada. En el caso de Soba caliente, coloque el Soba lavado en el colador y vuelva a colocarlo en la olla para que se caliente de 5 a 10 segundos.

Por favor, siéntase libre de preguntar si tiene alguna pregunta.