

## Points importants pour l'utilisation de la machine TOWARI

[À propos de la farine de sarrasin SOBA]

La principale différence entre la farine de sarrasin facile à préparer et la farine de sarrasin grossièrement difficile est 1) la taille des grains, 2) la partie de la farine et 3) le caractère collant de la farine de sarrasin elle-même. Si vous le tenez dans votre main, vous pouvez immédiatement juger par la texture et l'état de la farine de sarrasin.

La photo de gauche montre de la farine de sarrasin finement moulu pour faire ressortir le caractère collant, tandis que la photo de droite montre de la farine de sarrasin grossièrement moulu.



La raison pour laquelle les empreintes digitales restent clairement et forment une masse lorsque vous ouvrez les mains après avoir saisi la farine de sarrasin est que la granulométrie est fine (maille 60~80) et que la partie de la farine #2 de la farine #1 est fermement broyé finement, créant une consistance collante dans la farine elle-même. La bande granulométrique est presque constante, et c'est une farine de sarrasin stable et humide.

Par contre, sur la photo de droite, dès qu'on ouvre la main, la farine de sarrasin s'effondre comme du sable. L'ingrédient principal est de la farine #1 à la farine #2, et les grosses particules de la farine #2 à la farine #3 restent à l'intérieur.

Dans ce type de farine de sarrasin, étant donné que la partie collante de la farine #2 n'est pas finement moulue, le caractère collant est faible et la taille des grains de la farine fine au grain grossier n'est pas uniforme. De sorte que la condition d'ajout d'eau sera variée.

Par conséquent, il est nécessaire de répéter l'essai de fabrication de nouilles pour déterminer correctement le rapport d'ajout d'eau et la température.

Si vous ajoutez une petite quantité de farine #3 finement moulue aux farines #1 et #2, cela les rendra plus collantes. Il est important de mélanger dans différentes conditions.

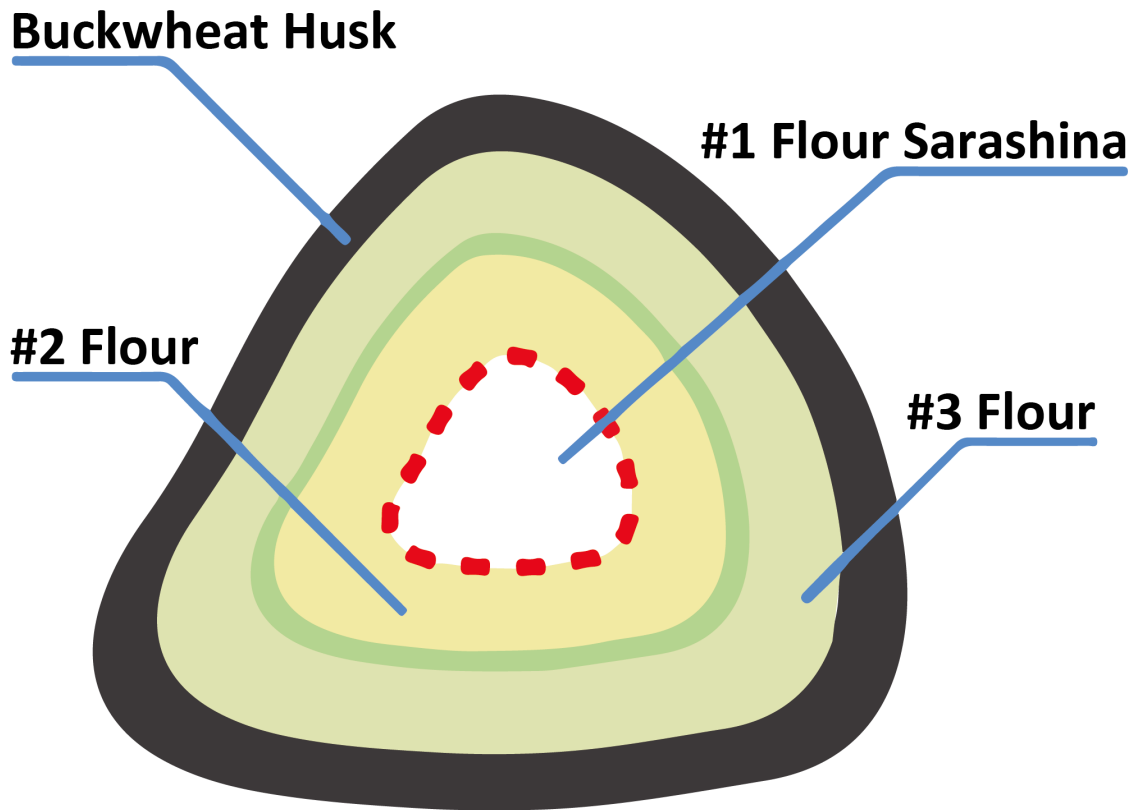
La farine de sarrasin facile à préparer Les nouilles Soba et la farine de sarrasin grossièrement moulue ont des propriétés complètement différentes. Même si vous faites Soba de la même manière, ça ne se passe pas bien.

Au lieu de faire du Soba avec de la farine de sarrasin grossièrement moulue à 100%, essayez de faire du Soba en le mélangeant avec de la farine de sarrasin finement moulue (20~30 %) et de la farine de sarrasin grossièrement moulue (70~80 %).

Vous pouvez facilement faire des nouilles tout en conservant la saveur du Soba grossièrement moulu.

Veillez effectuer un test de prise de main comme décrit à la page 1.

# Buckwheat Seed Cross-Section



## [À propos de l'ajout d'eau]

Veillez ajouter de l'eau petit à petit pour mélanger uniformément jusqu'à ce que les grumeaux deviennent plus petits. Après avoir ajouté de l'eau, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer 3 à 5 minutes. Cela permettra à l'humidité de s'infiltrer dans les grains grossiers, il y aura donc moins de cassures et de fissures. Dans le cas d'une farine de sarrasin sèche grossièrement moulue, il faut environ une heure pour que l'eau pénètre complètement dans les grains grossiers.

## [À propos de la conservation des nouilles soba]

Après avoir fait des nouilles, pour éviter que le Soba ne se dessèche, enveloppez chaque portion dans une feuille spéciale de papier Soba et placez-les dans un récipient, puis réfrigérez-les ou congelez-les. On dit que les nouilles Soba crues sont conservées dans un récipient recouvert/scellé d'une pellicule plastique pendant environ 2 jours au réfrigérateur et environ 1 mois au congélateur. Maintenant, vous pouvez acheter un congélateur rapide à faible coût, afin de pouvoir le servir sans perdre son arôme et sa texture, afin de pouvoir en fabriquer et en stocker beaucoup.

### [À propos de l'ébullition]

Lorsque vous faites bouillir des nouilles Soba, faites bouillir de l'eau autant que possible dans une grande casserole à 100 °C et faites-la bouillir pendant 30 à 40 secondes pour des nouilles fines ou 50 à 60 secondes pour des nouilles épaisses. A titre indicatif, il faut 2L d'eau chaude par portion (120-150g de nouilles Soba). Dans le cas des nouilles surgelées, cela prend environ deux fois plus de temps que le Soba cru. Cela dépend de la quantité d'eau chaude et de la quantité de nouilles Soba, vous devez donc le tester et définir les conditions appropriées en fonction de vos préférences.

Lorsque vous mettez les nouilles Soba dans le pot, placez-les avec le papier Soba dans le pot sans toucher et retirez ensuite le papier Soba. Lorsque vous mettez les nouilles dans le pot, la température de l'eau baisse temporairement, mais veuillez ne pas les toucher avec des baguettes jusqu'à ce que les nouilles flottent et commencent à nager naturellement. ※Cela peut couper les nouilles.

Si vous mettez beaucoup de nouilles à la fois dans une petite casserole, la température de l'eau baissera, le temps d'ébullition sera plus long et les nouilles absorberont l'eau chaude et seront plus faciles à couper. La clé pour faire bouillir délicieusement de véritables nouilles Juuwari / Towari Soba à 100% est de les faire bouillir dans une grande casserole avec beaucoup d'eau chaude et une petite quantité de nouilles en peu de temps sans abaisser la température de l'eau.

Lorsque vous servez du Soba froid (Zaru Soba), mettez-le dans une passoire pour éliminer la boue, puis serrez-le dans un bol d'eau glacée. Dans le cas de Soba chaud, mettez le Soba lavé dans la passoire et remettez-le dans la casserole pour le réchauffer 5-10 secondes.

N'hésitez pas à demander si vous avez des questions.