

Wichtige Punkte für die Verwendung der TOWARI-Maschine

[Über SOBA Buchweizenmehl]

Der Hauptunterschied zwischen dem einfach zuzubereitenden und dem schwierigen grob gemahlene Buchweizenmehl besteht in 1) der Korngröße, 2) dem Mehlanteil und 3) der Klebrigkeit des Buchweizenmehls selbst. Wenn Sie es in der Hand halten, können Sie sofort die Textur und den Zustand des Buchweizenmehls beurteilen.

Das Foto links zeigt fein gemahlene Buchweizenmehl, um die Klebrigkeit hervorzuheben, während das Foto rechts grob gemahlene Buchweizenmehl zeigt.



Der Grund, warum die Fingerabdrücke deutlich bleiben und eine Masse bilden, wenn Sie Ihre Hände öffnen, nachdem Sie das Buchweizenmehl gegriffen haben, liegt darin, dass die Korngröße fein ist (60 ~ 80 mesh) und der Teil des Mehls Nr. 2 vom Mehl Nr. 1 fest ist fein gemahlen, wodurch das Mehl selbst klebrig wird. Das Korngrößenband ist nahezu konstant, und es ist ein stabiles und feuchtes Buchweizenmehl.

Auf dem Bild rechts hingegen fällt das Buchweizenmehl wie Sand zusammen, sobald Sie Ihre Hand öffnen. Die Hauptzutat ist von Mehl Nr. 1 bis Mehl Nr. 2, und die groben Partikel von Mehl Nr. 2 bis Mehl Nr. 3 bleiben im Inneren.

Bei dieser Art von Buchweizenmehl ist die Klebrigkeit schwach, da der klebrige Teil

des Mehls Nr. 2 nicht fein gemahlen ist, und da die Korngröße vom feinen Mehl zum groben Korn nicht gleichmäßig ist. Damit wird der Wasserzugabezustand variiert.

Daher ist es notwendig, die Versuchsnudelherstellung zu wiederholen, um das Wasserzugabeverhältnis und die Temperatur korrekt zu bestimmen.

Wenn Sie eine kleine Menge fein gemahlene Mehl Nr. 3 zu Mehl Nr. 1 und Nr. 2 hinzufügen, werden sie klebriger. Es ist wichtig, unter verschiedenen Bedingungen zu mischen.

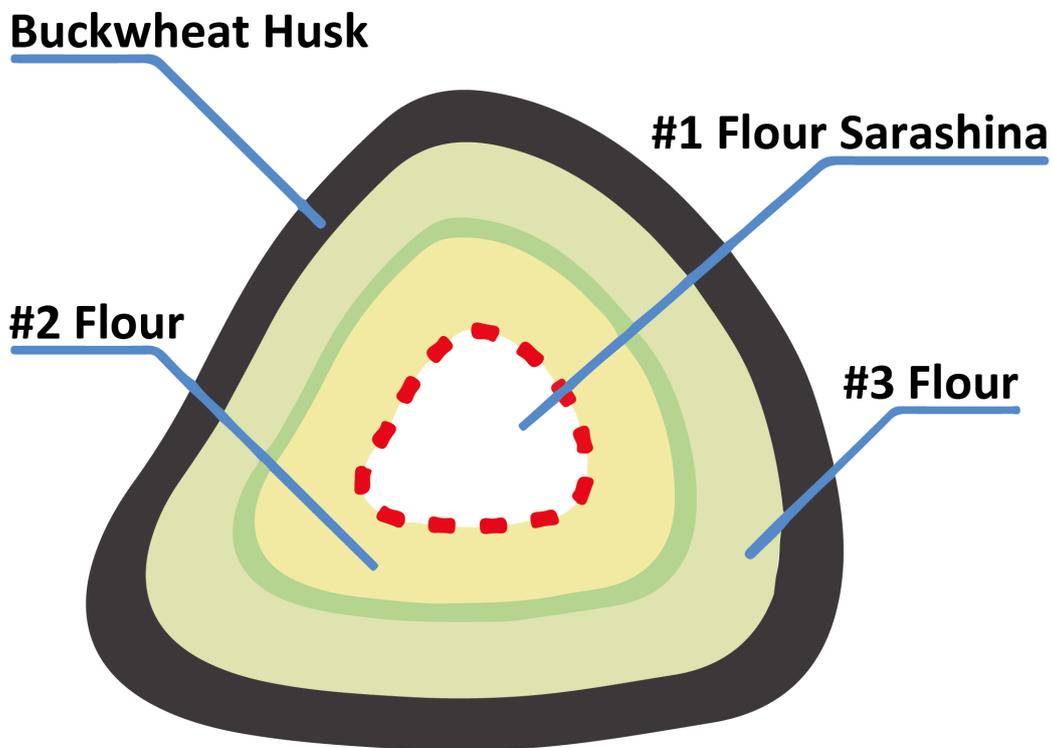
Einfach zuzubereitendes Buchweizenmehl Soba-Nudeln und grob gemahlene Buchweizenmehl haben völlig unterschiedliche Eigenschaften. Selbst wenn Sie Soba auf die gleiche Weise herstellen, geht es nicht gut.

Anstatt Soba aus 100% grob gemahlenem Buchweizenmehl herzustellen, versuchen Sie bitte, Soba herzustellen, indem Sie es mit fein gemahlenem (20–30%) Buchweizenmehl und grob gemahlenem Buchweizenmehl (70–80%) mischen.

Sie können ganz einfach Nudeln zubereiten, während Sie den Geschmack von grob gemahlenem Soba beibehalten.

Bitte führen Sie einen Handgrab-Test wie auf Seite 1 beschrieben durch.

Buckwheat Seed Cross-Section



[Über das Hinzufügen von Wasser]

Bitte fügen Sie nach und nach Wasser hinzu, um es gleichmäßig zu mischen, bis die Klumpen kleiner werden. Nachdem Sie Wasser hinzugefügt haben, decken Sie es mit Plastikfolie ab und lassen Sie es 3 bis 5 Minuten lang stehen. Dadurch kann Feuchtigkeit in die groben Körner eindringen, sodass weniger Brüche und Risse entstehen. Bei trockenem, grob gemahlenem Buchweizenmehl kann es etwa eine Stunde dauern, bis das Wasser vollständig in die groben Körner eindringt.

[Über die Aufbewahrung von Soba-Nudeln]

Um zu verhindern, dass die Soba nach dem Zubereiten der Nudeln austrocknen, wickeln Sie jede Portion in ein spezielles Blatt Soba-Papier, legen Sie sie in einen Behälter und kühlen oder frieren Sie sie ein. Es wird gesagt, dass rohe Soba-Nudeln in einem mit Plastikfolie abgedeckten/versiegelten Behälter etwa 2 Tage im Kühlschrank und etwa 1 Monat im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Jetzt können Sie einen kostengünstigen Schnellgefrierer kaufen, damit Sie ihn servieren können, ohne sein Aroma und seine Textur zu verlieren, sodass Sie viel zubereiten und lagern können.

[Über das Kochen]

Wenn Sie Soba-Nudeln kochen, kochen Sie so viel Wasser wie möglich in einem großen Topf auf 100°C und kochen Sie es 30-40 Sekunden lang für dünne Nudeln oder 50-60 Sekunden lang für dicke Nudeln. Als Richtwert benötigen Sie 2 l heißes Wasser pro Portion (120-150g Soba-Nudeln). Bei gefrorenen Nudeln dauert es etwa doppelt so lange wie bei rohen Soba. Es hängt von der Menge an heißem Wasser und der Menge an Soba-Nudeln ab, also müssen Sie es testen und die geeigneten Bedingungen nach Ihren Wünschen einstellen.

Wenn Sie die Soba-Nudeln in den Topf geben, legen Sie sie bitte mit dem Soba-Papier ohne Berührung in den Topf und nehmen Sie das Soba-Papier anschließend heraus. Wenn Sie die Nudeln in den Topf geben, sinkt die Wassertemperatur vorübergehend, aber berühren Sie sie bitte nicht mit Stäbchen, bis die Nudeln schwimmen und auf natürliche Weise schwimmen. ※Dies kann dazu führen, dass die Nudeln schneiden.

Wenn Sie viele Nudeln auf einmal in einen kleinen Topf geben, sinkt die Wassertemperatur, die Kochzeit verlängert sich und die Nudeln nehmen das heiße Wasser auf und lassen sich leichter schneiden. Der Schlüssel zum köstlichen Kochen einer echten 100% Juuwari / Towari Soba-Nudel besteht darin, sie in einem großen Topf mit viel heißem Wasser und einer kleinen Menge Nudeln in kurzer Zeit zu kochen, ohne die Wassertemperatur zu senken.

Wenn Sie kaltes Soba (Zaru Soba) servieren, legen Sie es in ein Sieb, um die Schleimigkeit abzuwaschen, und ziehen Sie es dann in eine Schüssel mit Eiswasser. Im Fall von heißem Soba, geben Sie das gewaschene Soba in das Sieb und geben Sie es erneut in den Topf, um es 5-10 Sekunden lang zu erwärmen.

Bitte zögern Sie nicht zu fragen, wenn Sie Fragen haben.