

## Perkara Penting untuk Menggunakan Mesin TOWARI

### [Mengenai Tepung Soba SOBA]

Perbezaan utama antara tepung soba yang mudah dibuat dan yang sukar dikisar kasar ialah 1)saiz bijian, 2)bahagian tepung, dan 3)kelekatan tepung Soba itu sendiri. Jika anda memegangnya di tangan anda, anda boleh menilai dengan serta-merta dengan tekstur dan keadaan tepung Soba.

Foto di sebelah kiri menunjukkan tepung Soba yang dikisar halus untuk mengeluarkan sifat melekit, manakala foto di sebelah kanan menunjukkan tepung soba yang dikisar kasar.



Sebab cap jari kekal jelas dan membentuk jisim apabila anda membuka tangan selepas menggenggam tepung soba adalah kerana saiz butirannya halus (60~80 mesh), dan bahagian tepung # 2 dari tepung # 1 adalah kukuh dikisar halus, mewujudkan rasa melekit pada tepung itu sendiri. Jalur saiz bijian hampir tetap, dan ia adalah tepung soba yang stabil dan lembap.

Sebaliknya, dalam gambar di sebelah kanan, sebaik sahaja anda membuka tangan anda, tepung Soba runtuh seperti pasir. Bahan utama adalah dari tepung #1 hingga tepung #2, dan zarah kasar tepung #2 hingga #3 kekal di dalamnya.

Dalam tepung soba jenis ini, memandangkan bahagian tepung #2 yang melekit tidak dikisar halus, sifat melekitnya lemah, dan kerana saiz butiran daripada

tepung halus hingga ke bijian kasar tidak sekata. Supaya keadaan air tambah akan berbeza-beza.

Oleh itu, adalah perlu untuk mengulangi pembuatan mi percubaan untuk menentukan nisbah penambahan air dan suhu dengan betul.

Jika anda menambah sedikit tepung # 3 yang dikisar halus kepada tepung # 1 dan # 2, ia akan menjadikannya lebih melekit. Adalah penting untuk menggabungkan dalam keadaan yang berbeza.

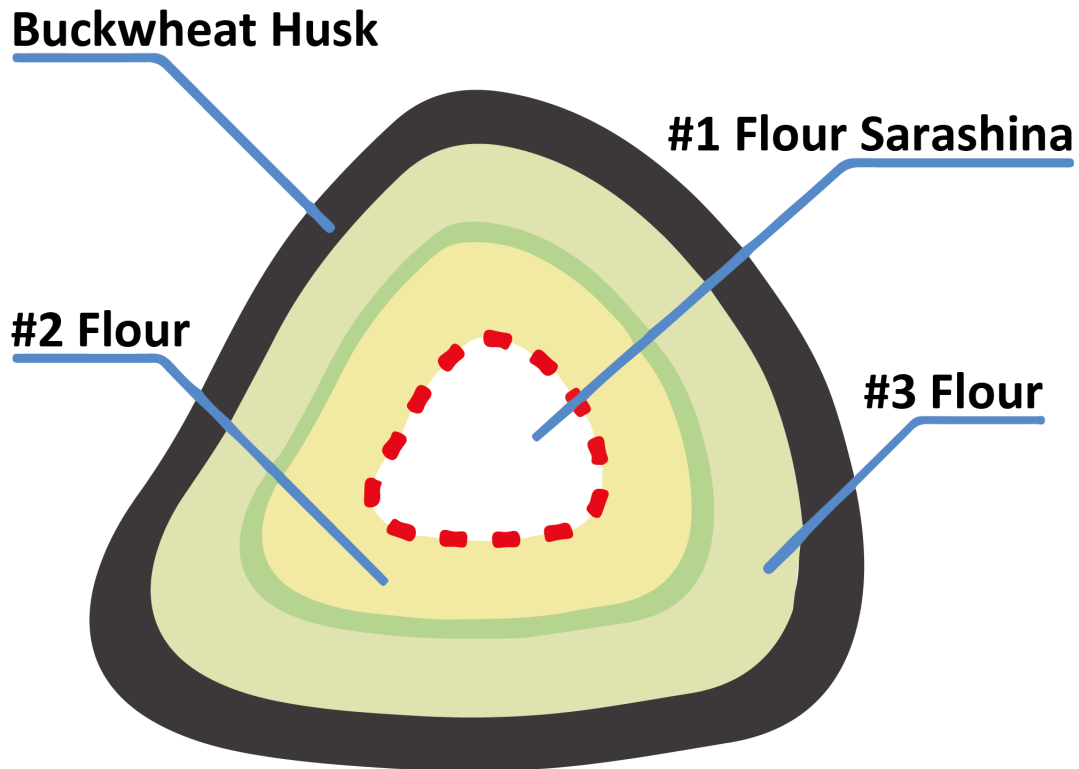
Tepung soba yang mudah dibuat mee Soba dan tepung soba yang dikisar kasar mempunyai sifat yang berbeza sama sekali. Walaupun anda membuat Soba dengan cara yang sama, ia tidak berfungsi dengan baik.

Daripada membuat Soba dengan 100% tepung soba yang dikisar kasar, sila cuba buat Soba dengan mengadunkannya dengan tepung soba yang dikisar halus (20~30%) dan tepung soba yang dikisar kasar (70~80%).

Anda boleh membuat mi dengan mudah sambil mengekalkan rasa Soba yang dikisar kasar.

Sila jalankan ujian cengkaman tangan seperti yang diterangkan dalam Halaman 1.

# Buckwheat Seed Cross-Section



## [Mengenai Menambah Air]

Sila masukkan air sedikit demi sedikit untuk sebatih sehingga ketulan menjadi kecil. Selepas menambah air, tutup dengan bungkus plastik dan biarkan selama 3 hingga 5 minit. Ini akan membolehkan lembapan meresap ke dalam butiran kasar, jadi akan kurang pecah dan retak. Dalam kes tepung soba yang dikisar kasar, ia mungkin mengambil masa kira-kira sejam untuk air meresap sepenuhnya ke dalam butiran kasar.

## [Mengenai Menyimpan Mi Soba]

Selepas membuat mee, untuk mengelakkan Soba daripada kering, bungkus setiap hidangan dalam helaian Kertas Soba khas dan letakkannya di dalam bekas, dan sejukkan atau bekukannya. Dikatakan mee Soba mentah disimpan di dalam bekas yang ditutup/ditutup dengan bungkus plastik selama lebih kurang 2 hari di dalam peti sejuk dan lebih kurang 1 bulan di dalam peti sejuk. Kini anda boleh membeli penyejuk beku cepat kos rendah, supaya anda boleh menghidangkannya tanpa kehilangan aroma dan teksturnya, supaya anda boleh membuat dan menyimpan banyak.

### [Mengenai Mendidih]

Apabila merebus mee Soba, masak air sebanyak mungkin dalam periuk besar hingga 100 °C dan rebus selama 30-40 saat untuk mee nipis atau 50-60 saat untuk mee pekat. Sebagai panduan, anda memerlukan 2L air panas setiap hidangan (120-150g mee Soba). Bagi kes mi beku, ia mengambil masa kira-kira dua kali lebih lama daripada Soba mentah. Ia bergantung pada jumlah air panas dan jumlah mi Soba, jadi anda perlu mengujinya dan menetapkan keadaan yang sesuai mengikut keutamaan anda.

Apabila anda memasukkan mee Soba ke dalam periuk, sila letakkannya bersama Kertas Soba ke dalam periuk tanpa menyentuh dan keluarkan Kertas Soba selepas itu. Apabila anda memasukkan mi ke dalam periuk, suhu air akan turun buat sementara waktu, tetapi tolong jangan sentuhnya dengan penyepit sehingga mi terapung dan mula berenang secara semula jadi.

※Ini boleh menyebabkan mi terpotong.

Jika anda meletakkan mee yang banyak sekali gus dalam periuk kecil, suhu air akan turun, masa mendidih akan lebih lama dan mee akan menyerap air panas dan lebih mudah untuk dipotong. Kunci untuk merebus 100% mi Juuwari / Towari Soba tulen dengan lazat adalah dengan merebusnya dalam periuk besar dengan banyak air panas dan sedikit mi dalam masa yang singkat tanpa menurunkan suhu air.

Apabila menghidangkan Soba sejuk (Zaru Soba), masukkan ke dalam colander untuk membasuh lendir, dan kemudian ketatkannya dalam mangkuk berisi air ais. Dalam kes Soba panas, masukkan Soba yang telah dibasuh ke dalam colander dan masukkan ke dalam periuk sekali lagi untuk memanaskan 5-10 saat.

Sila berasa bebas untuk bertanya jika anda mempunyai sebarang soalan.