

海洋深層水レシピ！スパゲティーの茹で方

平成22年3月23日周超音波研究所発行

①6リットルの水を鍋に6分目満たしお塩ミルク軽量サジ1杯いれて沸騰させます



お塩（ヨネX-X）スプーン山盛り1杯3g程度入れます

鍋に6部程度水を張ります6束なので6リットル

まだ沸騰していません

②トンネルフォトン水を6回吹き込みます1.2cc程度



スプレーボトルでトンネルフォトン水6回吹き込み
滴下ボトルなら6滴添加
ペットボトルなら小さじ1/3の量添加
1.2cc

沸騰していないときに添加した方がよさそう

③沸騰したらスパゲティーの麺を入れます（ポ X X X スパ 1.6 mm 6 束）



スパゲティーの麺を投入します

麺が入ると温度は下がり沸騰がとまりました

④鍋の温度が下がるので蓋をして1分ほど沸騰促進させます



沸騰促進のため1分ほど綴蓋をしました。

綴蓋をしないでそのままほおっておいても良いです

⑤蓋をあけ強火のままで沸騰させます。攪拌しなくても勝手にスパゲティーは攪拌されます

7分のゆで上げ時間を15分に設定しました。通常1.5倍以上のゆで上げ時間延長



このように沸騰してきたら7分の推奨ゆで上げの二倍程度15分そのままにしておきます。

沸騰により麺が自動的に攪拌されます

⑥今回間違えて25分もゆで上げ時間が経過しました。吹きこぼれ無し



白く美しくなりゆで上がった事がわかります。

灰汁もそれほど出ておりません

15分のゆで上げ設定を気がついたら25分経過していました。

この写真は25分ゆで上げ

⑦茹であがったら水道水で冷やします。



水道水で冷やして麺を引き締めます

お互いがくっつくことなくきれいに茹であがっています。

流水で流しています

⑧水切り笊に移します。蓮華を持ち上げる腰とゴムのような弾力性があります



陶器でできた蓮華をスパゲティの麺で釣り上げています

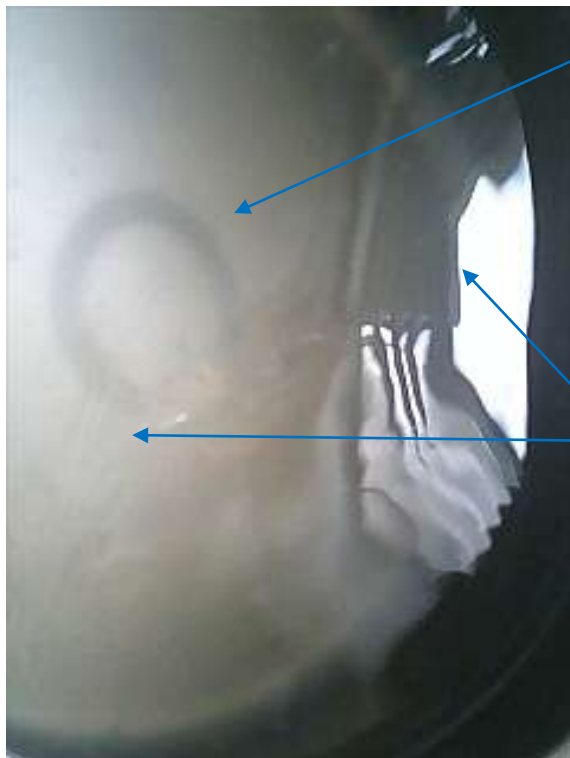
芯はしっかりしていてゴムのような弾力性があります

しっかりした繊細な表面の状態

補足

鍋に灰汁がほとんどついていなく、軽い水洗いできれいにお鍋を洗浄出来ました

鍋に煮汁の残った状態



鍋の下に焦げ付き等見られません
煮汁も透明感が保存されており、灰汁も浮いていません

鍋の水を捨てた直後



水をこぼして鍋の底を確認
灰汁や焦げ付き、麵の付着無し

僅かに灰汁がくっついています

水道水で軽くこすって洗浄出来ました