

簡単レシピ 美味しいパスタのゆで方レシピ

Shuzou Arakaki ® <https://syuzou.awk.jp/>

鍋に1リットルの水を浸し、その鍋をガスコンロの中心部より偏って乗せて沸騰させます。

沸騰したらパスタを入れて麺が回転することを確かめます



次に塩分濃度 0.9% (生理食塩水) になるように塩を添加します
塩の計量は粉ミルク計量スプーンすり切りでおよそ 4.5 g でした



水1リットルに対して9 g 添加しました



次に海洋深層水調合液 Gm0（千倍希釈用＝トンネルフォトン水60デシベル）を1cc噴霧添加します（スプレーボトル5プッシュ）トピック！深層水を入れることで麺の腰が強くなり茹で過ぎてもプチっとはじける噛みごたえを引き出します



効率よく麺を茹で上げるために、時々麺を広げて上げます→しばらくすると偏るので、再度広げます。この工程は基本行わなくても麺が回転するので必要ないかもしれませんが
深層水添加なので灰汁は塊となり泡立たず炊きこぼれが減少し且つ鍋にもこびりつかないので鍋の洗浄が楽になります



私は冷たいままのパスタに熱々のパスタソースをかけて賞味しています