

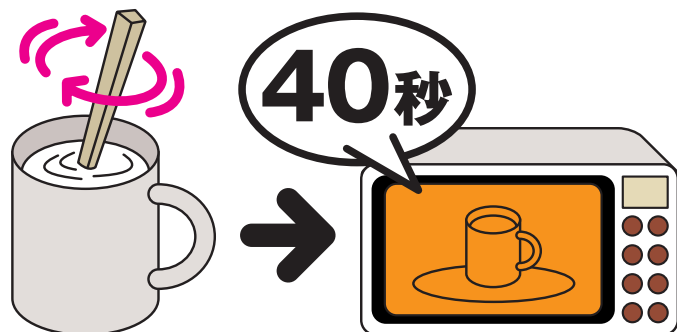
電子レンジで作る

あたり 魚信

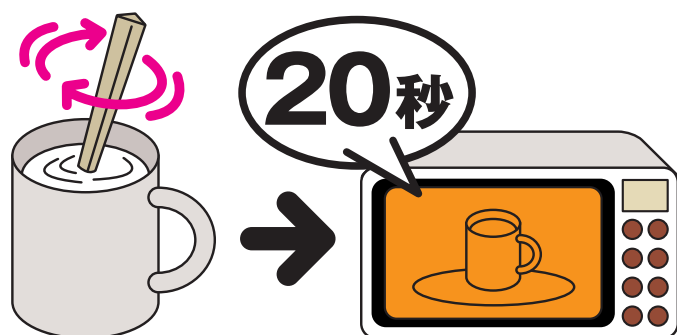


うどんは、鍋で煮て作るのが一般的ですが、ここでは、ポンプ出しで使用する、電子レンジでの作り方をご紹介します。

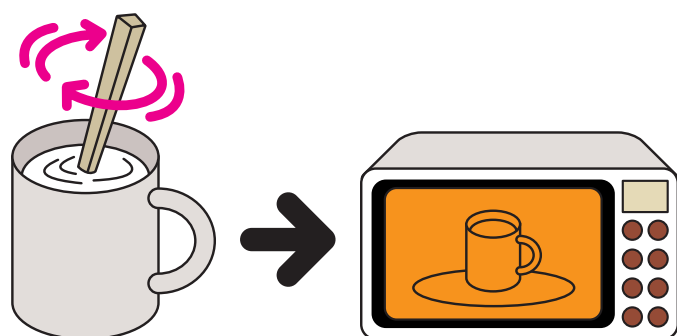
- 1** 「魚信」の分包1袋と水を、大きめのマグカップ等の容器に入れてよくかき混ぜた後、電子レンジ（強・500w）で40秒加熱します。
※水分量は暖期だと80~90cc、寒期は標準水量の100ccにします。



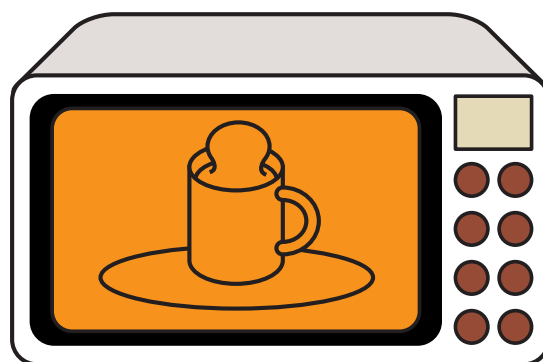
- 2** 40秒たったら取り出します。ところどころ固まり始めます。またかき混ぜて、今度は20秒加熱します。



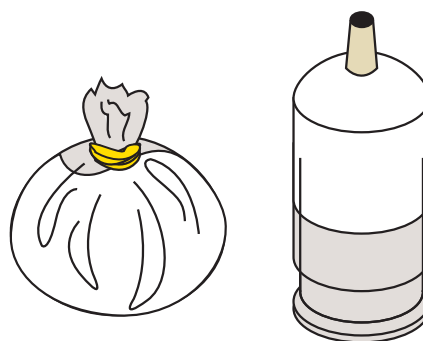
- 3** 20秒たったら取り出します。2回の加熱で、ほぼ全体が固まります。これをさらにかき混ぜ、加熱します。



- 4** 加熱中のレンジに注目。容器の中身がふくらんできたら完成です。（目安としては、15~30秒程度）



- 5** 容器を取り出し、軽にかき混ぜてから中身をラップで包む、もしくは、ポンプに詰めた状態で、釣り場へ。



※できあがったものを、一度冷ましてからラップに包むか、ポンプに詰めると、より長時間安定するようになります。