



모밀국수



<https://recipe.io.kr>

모밀국수

재료 메밀가루 2컵, 밀가루 1/2컵, 물 6큰술, 오이, 김, 썩갓, 와사비, 다시마가쓰
오부시물 1컵, 간장 2큰술, 맛술 2큰술, 소금, 설탕 약간

조리방법

- **반죽:** 분량의 메밀가루와 밀가루에 물을 섞어 되직하게 반죽을 한다.
 - **면 뽑기:** 녹즙기에 분쇄망과 국수노즐을 끼워 반죽을 조금씩 떼어 넣고 나온 국수를 적당한 길이로 자른다.
 - **삶기:** 끓는 물에 메밀국수를 삶아 찬물에 여러 번 헹구어 사리를 튼다.
 - **완성:** 다시 국물에 간장, 맛술, 소금, 설탕을 섞어 맛을 낸 다음 면과 김채, 오이채, 썩갓을 곁들여 낸다.
-

Buckwheat Noodles (Soba)

Ingredients 2 cups Buckwheat flour, 1/2 cup Wheat flour, 6 tbsp Water, Cucumber, Seaweed, Crown daisy, Wasabi, 1 cup Kelp/Bonito broth, 2 tbsp Soy sauce, 2 tbsp Mirin, Salt, Sugar

Instructions

- **Dough:** Mix buckwheat flour, wheat flour, and water to make a thick dough.
 - **Making Noodles:** Use a juicer with a noodle nozzle to press the dough and cut to appropriate length.
 - **Boiling:** Boil noodles in boiling water, rinse multiple times in cold water, and shape into portions.
 - **Finish:** Mix broth with soy sauce, mirin, salt, and sugar, and serve with noodles, sliced seaweed, cucumber, and crown daisy.
-

蕎麥麵

材料 蕎麥粉 2杯, 麵粉 1/2杯, 水 6大勺, 小黃瓜, 紫菜, 茼蒿, 山葵, 海帶柴魚高湯

1杯, 醬油 2大勺, 味醂 2大勺, 鹽, 糖 少許

烹調步驟

- **揉麵:** 將蕎麥粉、麵粉與水混合揉成濃稠麵團。
 - **製麵:** 將麵團放入裝有製麵噴嘴的榨汁機中, 擠出麵條並切成適當長度。
 - **煮麵:** 將蕎麥麵放入沸水中煮熟, 撈出用冷水反覆沖洗並捲成麵團。
 - **完成:** 將醬油、味醂、鹽、糖加入高湯中調味, 搭配麵條、紫菜絲、小黃瓜絲與茼蒿一同上桌。
-

荞麦面

材料 荞麦粉 2杯, 面粉 1/2杯, 水 6大勺, 小黃瓜, 紫菜, 茼蒿, 山葵, 海带柴鱼高汤 1杯, 醬油 2大勺, 味醂 2大勺, 盐, 糖 少許

烹調步驟

- **揉面:** 將荞麦粉、面粉與水混合揉成濃稠麵團。
 - **制面:** 將麵團放入裝有制麵噴嘴的榨汁機中, 擠出面條並切成適當長度。
 - **煮面:** 將荞麦麵放入沸水中煮熟, 撈出用冷水反覆沖洗並捲成麵團。
 - **完成:** 將醬油、味醂、盐、糖加入高湯中調味, 搭配麵條、紫菜絲、小黃瓜絲與茼蒿一同上桌。
-

蕎麦 (そば)

材料 そば粉 2カップ, 小麦粉 1/2カップ, 水 大さじ6, きゅうり, 海苔, 春菊, わさび, 昆布かつお出汁 1カップ, 醬油 大さじ2, みりん 大さじ2, 塩, 砂糖 少々

作り方

- **生地作り:** そば粉と小麦粉に水を加え、硬めに練る.
 - **製麺:** 搾汁機に製麺ノズルを取り付け、生地を少しずつ入れて押し出し、適当な長さに切る.
 - **茹でる:** 沸騰したお湯で茹で、冷水で何度か洗って盛り付ける.
 - **完成:** 出汁に醤油、みりん、塩、砂糖を混ぜ、麺と刻み海苔、きゅうり、春菊を添える.
-

Buchweizennudeln (Soba)

Zutaten 2 Tassen Buchweizenmehl, 1/2 Tasse Weizenmehl, 6 EL Wasser, Gurke, Nori, Frühlings-Chrysantheme, Wasabi, 1 Tasse Kombu-Bonito-Brühe, 2 EL Sojasauce, 2 EL Mirin, Salz, Zucker

Zubereitung

- **Teig:** Buchweizenmehl, Weizenmehl und Wasser zu einem festen Teig kneten.
 - **Nudeln formen:** Den Teig in einen Entsafter mit Nudelaufsatz geben und in gewünschter Länge abschneiden.
 - **Kochen:** Die Nudeln kochen, mehrmals in kaltem Wasser abspülen und portionsweise anrichten.
 - **Finish:** Die Brühe mit Sojasauce, Mirin, Salz und Zucker würzen und mit den Nudeln sowie Nori-Streifen, Gurkenstreifen und Frühlings-Chrysantheme servieren.
-

Nouilles de sarrasin (Soba)

Ingrédients 2 tasses Farine de sarrasin, 1/2 tasse Farine de blé, 6 c.à.s Eau, Concombre, Nori, Chrysanthème comestible, Wasabi, 1 tasse Bouillon Kombu-Bonito, 2 c.à.s Sauce soja, 2 c.à.s Mirin, Sel, Sucre

Préparation

- **Pâte:** Mélangez les farines et l'eau pour obtenir une pâte ferme.
 - **Confection:** Utilisez un extracteur avec un embout à nouilles pour former les pâtes et coupez à la longueur voulue.
 - **Cuisson:** Faites bouillir les nouilles, rincez plusieurs fois à l'eau froide et formez des portions.
 - **Finition:** Mélangez le bouillon avec sauce soja, mirin, sel et sucre, et servez avec les nouilles, du Nori, du concombre et du chrysanthème.
-

Fideos de alforfón (Soba)

Ingredientes 2 tazas Harina de alforfón, 1/2 taza Harina de trigo, 6 cdas Agua, Pepino, Nori, Crisantemo comestible, Wasabi, 1 taza Caldo Kombu-Bonito, 2 cdas Salsa de soja, 2 cdas Mirin, Sal, Azúcar

Preparación

- **Masa:** Mezcle las harinas y el agua para formar una masa firme.
 - **Formar fideos:** Use una licuadora/extractor con boquilla para fideos para formar la pasta y corte a la medida.
 - **Cocción:** Hierva los fideos, enjuague varias veces con agua fría y forme porciones.
 - **Finalizar:** Mezcle el caldo con salsa de soja, mirin, sal y azúcar, y sirva con los fideos, Nori, pepino y crisantemo.
-

Гречневая лапша (Соба)

Ингредиенты 2 стакана Гречневая мука, 1/2 стакана Пшеничная мука, 6 ст.л. Вода, Огурец, Нориде, Хризантема, Васаби, 1 стакан Бульон комбу-бонито, 2 ст.л. Соевый соус, 2 ст.л. Мирин, Соль, Сахар

Приготовление

- **Тесто:** Смешайте гречневую муку, пшеничную муку и воду, замесите крутое тесто.
- **Формовка:** Используйте соковыжималку с насадкой для лапши, чтобы сделать лапшу, и нарежьте нужной длины.

- **Варка:** Сварите лапшу, несколько раз промойте в холодной воде и разложите порциями.
- **Завершение:** Смешайте бульон с соевым соусом, мирином, солью и сахаром, подавайте с лапшой, нарезанными нори, огурцом и хризантемой.

