

そうめん検証

2022年3月16日(水)

そうめんを水道水とスパイラルナノバブル水で茹でて、味や食感に違いがあるのか検証した。

《手順》

1. 鍋に1ℓの水を沸かす。
2. そうめんをバラバラと入れ、軽くかき混ぜる。
3. 噴きこぼれそうになったら火を弱め、2分間茹でる。
4. 手早くザルに取り、流水でよくぬめりを洗い流す。
5. しっかり水切りする。



調理開始



調理終了

《結果》



スパイラルナノバブル水	水道水
柔らかい	コシがある
むちっとしている	塩味を感じる
1本1本しっかりしている	
粉の香り	

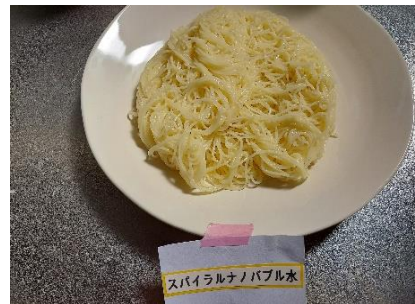
スパイラルナノバブル水はべたつくことなく粉の香りも感じられるが、茹で時間が長かったためか水道水よりも食感が柔らかかった。

茹で時間を短くして再検証することとした。

2022年3月17日(木)

茹で時間を1分にして再度検証を行った。

《結果》



水道水	スパイラルナノバブル水
塩味が強い 少し固い	少し粉っぽい 水道水よりも柔らかい 塩味を感じない 固さは丁度良い

茹で時間を短くしたことで、スパイラルナノバブル水で茹でた方の固さが丁度良くなったという意見が多かったので、スパイラルナノバブル水の方が火の通りが早いことが分かった。

