



日本麵食名廚
Justin Yasuda

「味自慢」麵檔小檔案

東京兩間唯一認可的「麵系大學」，由藤井薰創辦及經營，他亦是全國最大的製麵機械工程商。享譽全球的電視台煮食節目——Iron Chef 的參賽廚師，不少亦是出自這所人氣大學。藤井薰先生更親自以地獄式訓練去栽培一位英俊高材生，就是畢業於美國羅省大學的 Justin Yasuda，並承諾將 Yasuda 於「時代坊」商場開業的日本麵檔，炮製出日本以外最高質、最傳統的日本烏冬麵，宣揚日本優秀飲食文化，以謝大眾。

資料由「味自慢」麵檔提供

烏冬本屬關西風味的麵食，而用小麥做成的烏冬麵是在 710-784 年從中國傳來，由於京都和大阪等西部地方盛產製烏冬的麵粉，所以關西人特別愛吃烏冬。

當四國還是荒野處處，上山伐木的樵夫均會帶備乾的烏冬作食糧。肚餓時，就會用自製的大木盤，於溪邊盛載大盤清涼的山水，把烏冬放入水中揚開食用。

直至昭和六年，縣知事土井通次探訪土成町時，看到這種木盤烏冬食法，感到相當有趣，於是將它帶到各省各縣，發揚光大。

當地人傳說吃烏冬千萬不要弄斷它，否則便會不吉利。

發展史



【好味烏冬解構】

- 湯** 用木魚、小魚乾、昆布、味噌熬出來的湯，顏色呈微黃色，清澈而不混濁，味道清淡而有木魚的香味。
- 麵條** 烏冬麵長度不考究，粗幼卻要一致。麵條用中筋度麵粉做，沒有雞蛋和鹼水，做出來的麵顏色雪白而有透明感。由於未經過乾燥處理，入口不會太焮韌，新鮮的手打烏冬主要吃的是麵條的小麥原味及滑口感。
- 配料** 烏冬吃法很簡單，配料不多，簡單的例如有山芋、昆布、腐皮及牛肉。

【製作烏冬過程】

- 1 把麵粉用水搓成麵糰。
- 2 用腳的陰力反覆揉麵糰。
- 3 把麵糰平均分四等份，一個疊一個的放好，然後用雙手壓平。
- 4 在粉糰上撒少許麵粉，便可用木棒慢慢把粉糰碾至薄身。
- 5 成為一個大大的正方形後，正反摺疊成布匹般。
- 6 放在切刀板上切，每條距離大概 3.5 毫米。
- 7 完成。

最新人氣正宗日本麵食專門店



地址：
Unit 3050, 4151 Hazelbridge Way,
Rmd., B.C. V6X 4J7, 時代坊商場
Food Court 內，由 Yasuda 親自
主理。
☎ 604-295-6605



章魚小丸子!!

最新人氣



營業時間・星期日至二 上午十一時至晚上七時半・星期三至六 上午十一時至晚上九時半