

4. 煮麵時水要多放，水滾後才能放進麵條，起鍋前再放一次冷水，麵條會更Q。煮炒麵時，麵條煮到8分熟便可撈出，煮湯麵也是8分熟，煮乾麵麵條8分半熟，煮涼麵麵條則要煮至9分半熟，撈出放入冷開水中（加冰塊更佳），然後像洗米一般洗法雙手揉麵，洗到麵條變Q，瀝乾水份，拌入香油，便可保持Q度很久。