

## パスタを茹でるとき「塩」を入れる理由

最近、「日本パスタ協会」を取材した記事がネットのニュースサイトに掲載され、話題になっています。

記事によると、パスタを茹でる際にお湯に塩を入れるのは「下味をつける」「沸点が上がる」「アルデンテが作りやすい」といった三つの理由が掲載されています。

塩の割合はパスタ100gにつき水1リットル目安で、**5~10gと多めに入れる**のがポイントだそうで、これにより沸騰温度が100度以上となって美味しく茹でられるのだとか。

また、パッケージに記載されている「アルデンテの推奨茹で時間」は、お湯に**塩を入れることを前提に計算**されていることが多いとのこと。

今までパスタをうまく茹でられなかった方は、ぜひ参考にされてはいかがでしょうか？

