

手打ちうどん

はじめる前に…

準備	すいじセット、おわん、めん棒、のし板、かまあげ用ざる、まき、火バサミ
材料	小麦粉、うち粉、塩、ねぎ、かまぼこ、しいたけ、しょう油、だし、花かつお

作り方

1. 小麦粉をねる



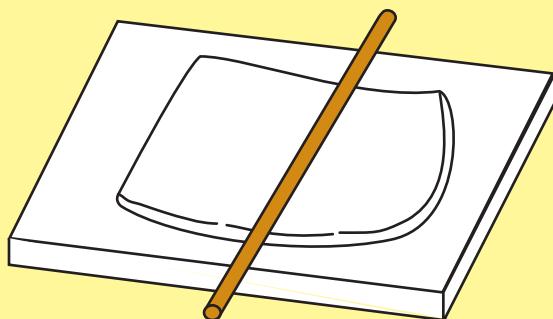
※失敗したとき(やわらかくなりすぎた時)のためにひとにぎりの小麦粉を残しておくとよい。(打ち粉にも使うよ!)

- ・ボールに小麦粉と塩を入れ、水を少しづつ加えながらねる。

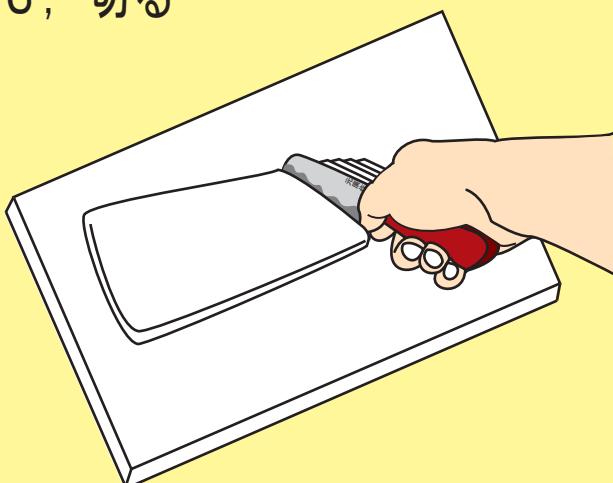
※パサパサ、ボソボソした感じがなくなるまでねりつけよう!(耳たぶくらいの硬さまで)

2. のばす

- ①のし板に打ち粉をひいて、生地をのせ、手でのばす。
- ②めん棒で全体が同じ厚さ(3~5mm)になるようにのばす。



3. 切る



- ①切りやすいように、生地を折りたたむ。

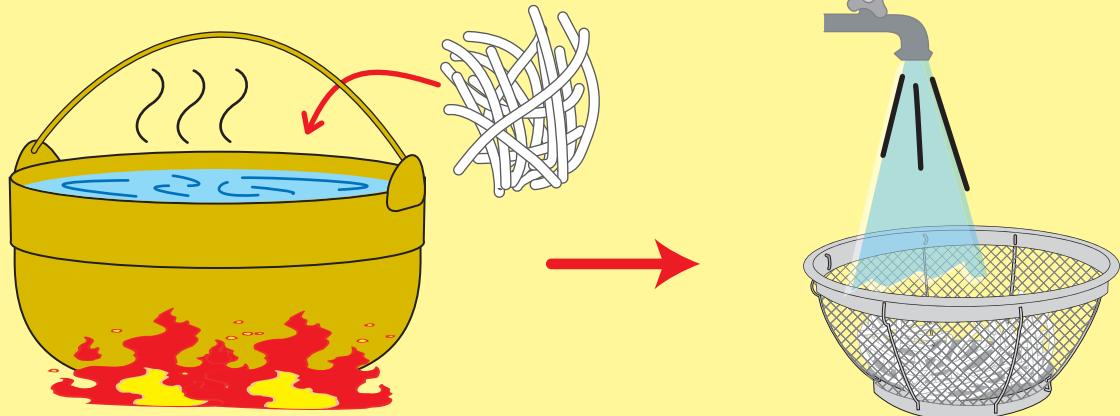
※くっつかないように表面に打ち粉をしよう!

※包丁の刃の長さより短く折ると、切りやすいよ!

- ②できるだけ細く(3~5mm)切る。

- ③切っためんは、くっつかないように打ち粉をしてほぐしておく。

4, ゆでる



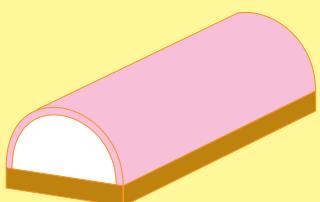
- ①大なべにたっぷりのお湯をわかす。
- ②グラグラふつとうしたお湯に、めんを手でほぐしながら、少しづつ入れる。
※ゆで上がりは食べて確認しよう！

- ①ゆであがったら、ざるにうつし、水でよく洗う。
- ②洗っためんは、おわんに分けておく。

うどん汁の作り方

1, 材料を切る

しいたけ、ねぎ、かまぼこを適当な大きさに切る。



2, なべでにる

- ①湯をわかして、しいたけ、だしを入れる。
※水の量は人数分おわんではかって入れよう！
- ②味をみながらしょう油を入れる。
- ③かまぼこを入れて少しにする。



3, うどんにかける

うどんにしいたけ、ねぎ、かまぼこ、花かつおをのせ、うどん汁をかけたら出来上がり！

