



ぶっかけうどん

7月31日(木)10:30~12:00

材料:自家製麺(昨日寝かしておいた生地)、つゆ、ねぎ、天かす、ささみのり、しょうが

行程:

○ Point

ふと ちから い
太いところは力を入れて

まな板に打ち粉をふって生地をめんぼうでのばし、まきつけておしつける

ようにころがします



のばした生地をやまおりたにおりと三つ折りにします

ぜんたい う こ
全体に打ち粉をふります



○Point

ひっつかないように、
しっかり打ち粉をふろう!

すきな幅にそろえて、きります



1にんぶん たば
1人分を束にして、くっつきにくいようにねじる



〇ゆで方

- ① お湯を沸騰させたら、打ち粉を落としながら、うどんをほぐしていきます



〇point

うどんがうきあがったら、
かきまぜよ！

- ② 約15分程湯がきます



〇point

うどんがすきとおってきたら、もうすこし
でゆであがるあいだだよ！

- ③ 流水でぬめりを取りながらひきしめ、水をきります



- ④ めんつゆ・具材を盛りつけたら完成！

