



すこしはやめの  
にく  
としこし肉うどん

12月24日(水)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、ぎゅうにく、すきやきのたれ

行程:

○ Point

ふと ちから い  
太いところは力を入れて

まないた うちこ きじ  
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ます

ようにころがします



きじ み お  
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!

はば  
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ります



## 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、  
かきまぜよう！

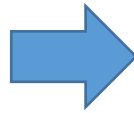
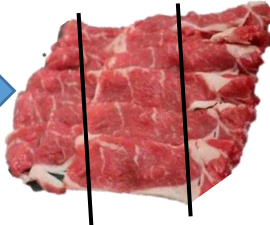
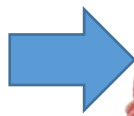
- ② 約15分程湯がきます



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<sup>あいず</sup>令園だよ！

- ③ お肉を切りいため、炒めすきやきのたれであげつけします



- ④ めんつゆ・具材を盛りつけたら完成！

