



すこはやめの
にく
とこく肉うどん

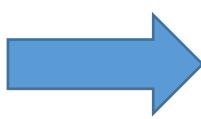
12月24日(水)10:30~12:00

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:

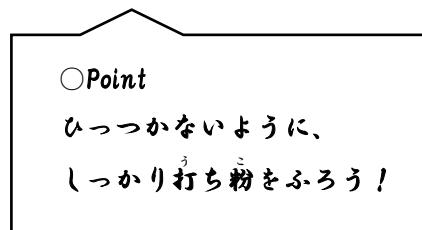
まないた うちこ きじ
まな板に打ち粉をふって生地をめんぼうでのばし、まきつけておしつけます

ようにころがします



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 うちこ
全体に打ち粉をふります



はば
すきな幅にそろえて、きります



1人分を束にして、くっつきにくいようにねじります



○ゆで方

① お湯を沸騰させたら、打ち粉を落しながら、うどんをほぐしていきます



○point

うどんがうきあがったら、かきませよう！

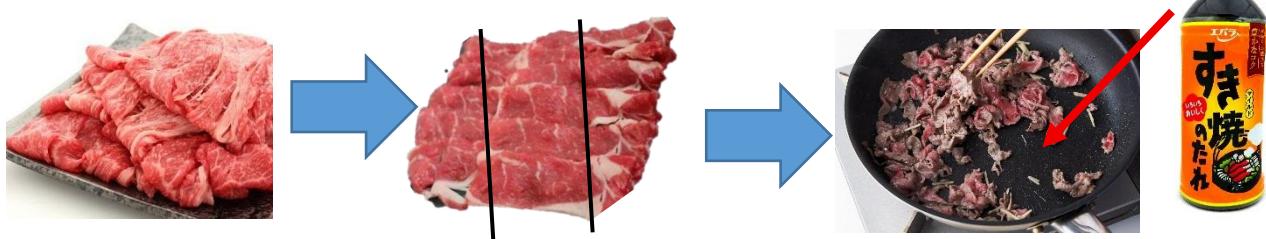
② 約15分程湯がきます



○point

うどんがすきとおつてきたら、もうすこし
でゆあがる今圍だよ！

③ お肉を切りいため、炒めすきやきのたれであじつけします



④ めんつゆ・具材を盛りつけたら完成！

