



つけうどん

がつ にち すい
4月29日(水)10:15~12:00

ざいりょう じかせいめん きのうね きじ ぶたにく はる しん にんじん
材料:自家製麺(昨日寝かしておいた生地)、めんつゆ、豚肉、春キャベツ、新たまねぎ、人参

こうてい
行程:

○Point

ふと ちから い
太いところは力をいれて

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

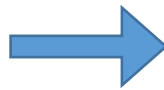


〇Point

うどんがすきとおってきたら、もうすこしでゆであがる^{あいず}合図だよ！

〇つゆ作り

- ① 野菜とお肉を切り、炒めます



- ② めんつゆをいれて煮込みます



- ③ かんせい！みんなでいただきます

