



# ぶっかけうどん

7月30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、きざみのり、おろししょうが

## 行程:

○ Point

ふと ちから い  
太いところは力を入れて

① <sup>まな</sup>板に<sup>うち</sup>打ち粉をふって<sup>きじ</sup>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



② <sup>きじ</sup>のばした生地をやまおりたにおりと<sup>み</sup>三つ折りに<sup>お</sup>します

<sup>ぜんたい</sup>全体に<sup>う</sup>打ち粉を<sup>こ</sup>ふります



○Point

ひっつかないように、  
しっかり<sup>う</sup>打ち粉を<sup>こ</sup>ふろう!

③ <sup>はば</sup>すきな幅にそろえて、きります



④ <sup>1にんぶん</sup>1人分を<sup>たば</sup>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<sup>あいず</sup>令國だよ！

- 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！

