

うどん打ちの手順 (1グループ4人)

使う材料	1、材料の準備	2、食塩水を入れる準備	3、食塩水を入れる	4、こねる (約50分)	5、2つに切り分ける
<p>中華一等粉 …1人50g 薄力粉 …1人50g 薄力粉 (打粉) …1人15g</p> <p>注文</p> <p>食塩 1人1g…団体準備 水</p>	<p>①中華一等粉と薄力粉をボウルに入れ混ぜる。</p>  <p>②計量カップに水を入れ、食塩を入れる。</p> <p>2人分…90ml 3人分…135ml 4人分…180ml 5人分…225ml</p> <p>③混ぜて食塩水を作る。</p>	<p>①粉で山を作る。</p>  <p>②山の上からグーで押し、くぼみを作る。</p>	<p>①食塩水の半分を山のくぼみに入れる。</p>  <p>②残り半分の食塩水を山の周りに入れる。</p>  <p>③よくかき混ぜる。</p>	<p>①粉がまとまってきたら手のひらに体重をかけてよくこねる。</p>  <p>②よくこねて、大きな玉にする。(耳たぶぐらいの柔らかさ。)</p> 	<p>①のばし板に打粉をしいて、生地を置く。</p>  <p>②包丁を使って、生地を半分に分ける。</p>
<p>6、のばす</p> <p>③生地、めん棒に打粉をつける。</p> <p>④めん棒を使って、厚さ約3mmの長方形にのばす。</p>  	<p>7、S字に折りたたむ</p> <p>①生地の上に打粉を十分にしく。</p> <p>②生地をS字に折りたたむ。</p>   	<p>8、切る</p> <p>①包丁で3~4mm程の太さに切る。 (太さにバラつきがあると、全て同じゆであがりにならない。)</p>  <p>②切っためんに打ち粉をつけ、1本ずつほぐして、ざるへ入れる。</p> 	<p>9、ゆでる (約10分)</p> <p>①ふっとうしたお湯に、うどんをほぐしながら入れる。</p> <p>②約10分ゆでる。(ゆで時間は、めん太さ、火加減、個人の好みによってちがう。)</p>	<p>10、ゆすぐ</p> <p>①ゆで上げたうどんを、ざるにあける。</p> <p>②流水でめんをゆすぎ、ぬめりを取る。(めんがひきしまる。)</p> <p>※冷やしうどん、ざるうどんの場合は、これで完成。</p>	<p>11、湯せんする</p> <p>①ふっとうしたお湯を準備する。</p> <p>②めんを熱湯の中に入れて湯せんし、温める。</p>