

おざら・麺づくり実演

《材料 (5 人前)》

中力粉 500 g

加水用塩水

{ 塩 大さじ 1
水 225cc

《道具》

のし板

麺棒

ごん鉢

麺切り機

《手打ち・つくり方》

- ① 中力粉に加水し、よくこねる。
- ② まとまったら、30 分寝かせる。
- ③ 麺生地を麺棒でのばし、たたむ。
- ④ 包丁で切り、打ち粉をして麺箱へ保管。

《機械打ち・つくり方》

- ① 中力粉に加水し、よくこねる。
- ② まとまったら、30 分寝かせる。
- ③ 麺生地を 5 等分にする。
- ④ 麺切機に③の麺玉をいれ、プレス・カッティングをし、打ち粉をして麺箱へ保管。